

Tortellini sa mortadelom u sosu od celera



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Testo:

- **2**jajeta
- **200** gbrašna
- malomaslinovog ulja
- **1** kašicicasoli

Fil:

- **200** gmortadele
- **100** grendanog tvrdog sira (parmezan, pekorino)
- **1** cenbelog luka
- **2** kašikemleka
- **1** kašicicasuvog origana
- **1** kašicicasušenog vlašca
- po ukusubiber

Sos:

- **1** korenecelera
- **500** mlbujona
- **200** mlpavlake za kuvanje
- **2** cenabelog luka
- **1** glavicašalot luka
- po ukususo
- po ukusubiber

- **2 kašikem** maslinovog ulja

I još:

- **100 g** tvrdog sira
- **1 kašikališca** celera

Priprema

Fil: Isecite mortadelu na kockice, sir izrendajte, beli luk izgnjecite pa sve zajedno sa ostalim sastojcima izmiksajte pomocu multipraktika da dobijete teksturu paštete.

Testo: U dublju posudu sipajte sve sastojke i pocnite da mesite testo. Kada se testo pocne odvajati sa ivica posude i ruku prebacite ga na dasku i snažno mesite što duže možete. Sada testo stavite u najlon kesu i zatvorite je tako da vazduh ne može da ulazi i suši testo. Ostavite tako da odstoji oko 15 minuta.

Sada je vaše testo dovoljno meko i elasticno pa ga možete oblikovati. Ukoliko imate mašinu za pastu, testo isecite na nekoliko delova i provucite nekoliko puta svaki list testa kroz mašinu do željene debljine. Ja sam razvila do 6 na mojoj mašini koja ima 7 pozicija za debljinu.

Trake testa isecite na kvadrate, punite filom i oblikujte tortelline. Svaki kvadrat presavijete po dijagonalni, dobro pritisnite krajeve da se zalepe i da unutar tortelline ne ostane vazduha ukoliko je potrebno premažite testo sa malo vode. Vrh trougla presavite, a druga dva kraja spojite preko prsta kao prsten.

Sos: Na maslinovom ulju propržite sitno seckani šalot luk. Kada luk omeša dodajte izgnjecen beli luk i još kratko pržite.

Dodajte rendani koren celera kratko ga propržite dok ne uvane, a onda nalite sa bujom i kuvajte na laganoj vatri oko 20 minuta.

Zacinite i dodajte pavlaku za kuvanje. Kuvajte još par minuta, a onda izmiksajte štapnim mikserom da dobijete gladak sos.

Skuvajte tortelline u slanoj vodi. Kuvaju se jako kratko, gotove su cim isplivaju na površinu. Tortelline servirajte na tanjur i prelite sa sosom od celera, posuti rendanim sirom i listicima celera.

Savet