

Tortellini sa mortadelom u sosu od celera



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Testo:

- 2 jajeta
- 200 g brašna
- malomaslinovog ulja
- 1 kašica soli

Fil:

- 200 g mortadele
- 100 g rendanog tvrdog sira (parmezan, pecorino)
- 1 cenbelog luka
- 2 kašike mleka
- 1 kašica suvog origana
- 1 kašica sušenog vlašca
- po ukusu biber

Sos:

- 1 korencelera
- 500 ml bujona
- 200 ml pavlake za kuvanje
- 2 cenabelog luka
- 1 glavica šalot luka
- po ukusu
- po ukusu biber

- **2 kašike** maslinovog ulja

I još:

- **100 g** tvrdog sira
- **1 kašik** ališca 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 razvlacila do 6 na mojoj mašini koja ima 7 pozicija za debljinu.

Trake testa isecite na kvadrate, punit filom i oblikujte tortelline. Svaki kvadrat presavijete po dijagonali, 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 omekša dodajte izgnjecen beli luk i još kratko pržite.

Dodajte rendani koren celera kratko ga propržite dok ne uvene, a onda nalite sa bujonom 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 tanjir i prelite sa sosom od celera, posuti rendanim sirom i listicima celera.

Savet