

Notizie

Il tortello cremasco (sì, quello con le mentine) che ha sorpreso i concorrenti di Masterchef: ecco come si fa

29 Dic 2023, 00:19 | a cura di [Ludovico Perin](#)



La cosa potrebbe stupire ma esiste una pasta tradizionale ripiena di... mentine. Ecco la ricetta della "Confraternita del tortello cremasco" che di sicuro i concorrenti di Masterchef non conoscevano



Ascolta questo articolo ora

Ebbene sì: esiste una pasta ripiena che contiene **al suo interno delle mentine**. Molti tra coloro che non lo sapevano l'hanno scoperto nella puntata di Masterchef del 28 dicembre, quando nel pressure test ai concorrenti a rischio eliminazione è stato chiesto di abbinare il nome della pasta ripiena con gli ingredienti della farcia. Ce n'era uno che contiene le mentine. È il **tortello cremasco**, uno dei piatti principali di questa porzione della Lombardia.

La ricetta della "Confraternita del tortello cremasco"

Esiste addirittura una "Confraternita del tortello cremasco". E mette nero su bianco la ricetta: per la pasta, un chilo di farina 00 e acqua bollente. Per il ripieno: 350 grammi di amaretti Gallina, 100 grammi di uva sultanina, 50 grammi di cedro candito, **da 2 a 4 mentine**, un mostaccino, 150 grammi di grana padano stagionato, un tuorlo d'uovo, un po' di buccia di limone grattugiata (a discrezione), da 2 a 4 cucchiaini di Marsala secco, un pizzico di noce moscata. Vengono conditi con 400 grammi di burro fuso e altrettanti di grana padano stagionato per 12 mesi. E salvia, se piace.

Le linee guida per il ripieno (da preparare il giorno prima)

Dalla Confraternita, che ha l'obiettivo di valorizzare la ricetta tradizionale di questo prodotto tramite cene ed eventi (nelle foto quelli dei ristoranti Area 51 e Agriturismo Cascina Loghetto), spiegano anche come preparare il ripieno. E, quindi, come trattare le mentine. "Il vero tortello cremasco non ama il frullatore per cui **gli amaretti e le mentine vanno**

a tutto il resto. “L’uvetta deve essere ammollata nel Marsala poi tritata con la mezzaluna insieme al cedro. Il mostaccino deve essere pestato con il pestacarne o grattugiato”.

Successivamente, “unire le mentine, l’uvetta, il cedro e il mostaccino in una ciotola e aggiungere il grana padano, il tuorlo d’uovo, il Marsala utilizzato per ammollare l’uvetta, la scorza di limone grattugiata e infine una grattugiata di noce moscata”. Un dettaglio tutt’altro che trascurabile: “**Il ripieno deve essere preparato il giorno prima** perché deve riposare dalle 8 alle 10 ore in un luogo fresco coperto da un canovaccio”.



Come realizzare la pasta, con tanto di

Per quanto riguarda la pasta, va messa la farina su una spianatoia e l'acqua — che “deve essere quasi bollente” — va incorporata un po' alla volta. Si deve ottenere un impasto “di una **consistenza morbida** ma non appiccicosa”. E “per evitare che il tortello si **disfi durante la cottura**, aggiungere all'impasto un grasso”, come “una noce di burro o un cucchiaino di olio dopo averli sciolti nell'acqua calda dell'impasto”. Poi “fare riposare la pasta per circa 15 minuti, quindi procedere alla stesura. Meglio usare una macchina per tirare la pasta fino a ottenere uno spessore di circa 1,5 millimetri. Una volta stesa, utilizzare uno stampo rotondo di **5 centimetri** di diametro o uno stampo quadrato di **3 o 4 centimetri** per formare i dischetti o i triangoli dove riporre il ripieno”.

Si riempie ogni dischetto col ripieno (indicativamente con 3/4 di un cucchiaino da caffè). Si chiude la pasta ripiena “con 5 o 7 pizzichi, facendo pressione sui bordi”. Sì, perché “il vero tortello cremasco è chiuso a mano (in deroga è concessa la chiusura con l'uso della forchetta”.

La (lenta) cottura e il condimento

Per cuocere il tortello cremasco bisogna portare a ebollizione l'acqua, quando bolle bisogna **aggiungere un bicchiere d'acqua fredda** per poi iniziare la cottura. Che deve essere **lenta**: “Da un minimo di 15 a un massimo di 25 minuti”, che dipende dallo spessore della pasta.

Per quanto riguarda il **condimento**: “Su un tavolo preparare una zuppiera, il formaggio grana, alcune foglie di salvia e la pentola che contiene i tortelli. Il

un coperchio e lasciare riposare per tre minuti, quindi servire in fondine calde”.