

CUCINA

# Prepariamo i tortelli cremaschi come una volta

di Paola Cappa

7 febbraio 2025

La ricetta tradizionale dei tortelli cremaschi conditi con burro fuso e Grana Padano Dop, perché l'usanza vuole che il tortello anneghi nel burro e si asciughi nel grana

Non furono le signore più nobili di Crema, ma semmai quelle della servitù fuori dalle mura, a ideare i **tortelli cremaschi** con gli avanzi delle merci che passavano da Venezia.

La storia è nota: Crema e tutto il territorio cremasco sono stati sotto la dominazione veneta dal 1449 fino al trattato di Campoformio del 1797. I cremaschi sotto Venezia ebbero un trattamento privilegiato che favorì l'autonomia amministrativa, l'economia, le arti e anche la cucina.

Oggi la ricetta è stata codificata dalla **Confraternita del Tortello Cremasco** nata nel 2015 per tutelare e valorizzare al meglio questo prodotto, ma per secoli la preparazione variava di casa in casa.

Gli undici ingredienti che hanno quasi sempre caratterizzato il ripieno di base dei tortelli cremaschi sono il biscotto speziato Mostaccino, gli amaretti, la **noce moscata**, le mentine (si..proprio le caramelle!), il sale e la scorza di limone. Ma ci sono anche grana padano stagionato, cedro candito, uvetta, **Marsala** e l'uovo. A differenza di altre paste fresche, nei tortelli cremaschi viene utilizzato solo un uovo per circa un chilo di ripieno. Il condimento, invece, non è mai cambiato: **grana padano e burro**, rigorosamente delle zone cremasche.

Non si tratta di tortelli qualunque: innanzitutto sono **dolci e vegetariani**; inoltre non si trovano ovunque, ma si acquistano ancora da signore che lo preparano in casa, rispettando tutti i segreti della tradizione, con gli undici ingredienti necessari.

Saper dosare gli ingredienti è il segreto della ricetta, infatti questi tortelli puntano su un equilibrio di sapori dal dolce-speziato del ripieno al dolce-salato della pasta e del condimento. Il bilanciamento del ripieno, infatti, è un passaggio importante perché una quantità eccessiva potrebbe rendere stucchevole il tortello, e la pasta deve avere il giusto spessore.

Tradizionalmente i cremaschi accompagnano i tortelli con un vino rosso giovane e fruttato, come per esempio un Barbera o un Bonarda dell'Oltrepò Pavese.

Alcuni sommelier consigliano l'abbinamento con un Malvasia amabile e frizzante dei colli piacentini, oppure con un Lambrusco rosso e amabile. Il

irizzante dei corni piacentini, oppure con un Lambrusco secco o amabile. Il vino scelto, in ogni caso, dovrà essere morbido e non eccessivamente strutturato.

## La ricetta tradizionale dei tortelli cremaschi

**Difficoltà: media**

**Tempo: 1h 30**

### Ingredienti per 4 persone

- 300 g di farina 00
- 150 ml di acqua calda
- sale

### Per il ripieno

- 110 g di amaretti
- 110 g di Grana Padano Dop da grattugiare
- 40 g di uvetta
- 40 g di Marsala
- 40 g di pangrattato
- 1 uovo
- 15 g di cedro candito
- 8 g Mostaccino
- scorza di limone
- noce moscata q.b.
- 1 mentina
- sale

### Per il condimento

- 80 g di burro
- 60 g di Grana Padano DOP
- salvia o timo

## Procedimento

In una ciotola capiente unite la farina con il sale e l'acqua calda poco per volta mescolando con una forchetta per amalgamare il composto.

Spostatemi su un piano da lavoro infarinato e continuate a lavorare l'impasto fino a formare un panetto che farete riposare almeno 30 minuti coperto con pellicola in frigorifero.

2/4

Preparate il ripieno: mettete l'uvetta in ammollo nel Marsala per circa 10 minuti, quindi scolatela conservando il liquore e triatela in un mixer con il cedro, il

Mostaccino, gli amaretti e la mentina.

Unite anche il Grana Padano Dop grattugiato, la scorza di limone, la noce moscata e il sale.

Fate amalgamare e infine aggiungete il liquore e l'uovo.

Dovete ottenere un composto omogeneo e compatto che farete riposare in frigorifero almeno 1 ora.



3/4

Riprendete il panetto di pasta e stendetene poca per volta per non farla seccare, passatela nella macchina tirapasta una prima volta allo spessore più

largo, ripiegate i due lembi esterni verso l'interno e sovrapponeteli e schiacciate un po' con il matterello .

Ripassate nella macchina fino al penultimo spessore.

Ritagliate la pasta con un coppapasta del diametro di 5-6 cm e farcite ogni disco con un cucchiaino di ripieno.

Chiudete i ravioli ottenendo una mezzaluna facendo attenzione a far uscire bene l'aria, praticate i 5 pizzichi tipici del tortello cremasco e adagiateli su un vassoio rivestito con un canovaccio leggermente infarinato o con **carta forno**.



4/4

Lessate i tortelli in abbondante acqua salata, ricordandovi che l'acqua non dovrà bollire ma sobbollire, per evitare che i tortelli si rompono, per 15 minuti.

Nel frattempo sciogliete in un pentolino il burro insieme al timo o alla salvia. Scolate i tortelli direttamente nel burro fuso e conditeli con il Grana Padano DOP grattugiato.

