

Lista de ingredientes para la receta Tortellini in Brodo

Caldo y carnes

- Cabeza de ajo 1/2 unidad
- Carne de cerdo 500 Gramos
- Cebollas chicas 2 Unidades
- Falda 700 Gramos
- Laurel 1 Hoja
- Zanahorias 2 Unidades
- Ossobuco en ruedas 700 Gramos
- Pimienta en grano 1/2 cdta
- Pollo de campo 1/2 unidad
- Puerro 1 unidad
- Sal gruesa 1/2 cda
- Zapallo cabutia 1/2 unidad

Tortellinis

- Harina 0000 300 Gramos
- Huevo 1 unidad
- Huevos de campo 4 Unidades
- Mortadella 100 Gramos
- Nuez Moscada 1/4 cdta
- Ossobuco cocido en el caldo y desmenuzado 250 Gramos
- Pollo cocido en el caldo, sin huesos y sin piel 1/2 unidad
- Prosciutto 50 Gramos
- Queso Parmesano 150 Gramos
- Sal 5 Gramos
- Sal gruesa 1 cda
- Sal y Pimienta c/n
- Sémola de grano duro 180 Gramos
- Semolin c/n