RIPIENO PER TORTELLINI

PROGRAMMA MANUALE | 27′ | 4 PERSONE | ACCESSORI: pala mescolatrice / lama standard

INGREDIENTI

100	g	carne bovina	½	sedano
100	g	lonza di maiale	½	cipolla
50	g	prosciutto crudo	½	carota
50	g	mortadella	½c.	noce moscata
50	g	formaggio gratuggiato	q.b	sale
100	g	acqua	q.b	pepe
1cuc.		olio evo		

ESECUZIONE

Inserire nella tazza la lama standard. Aggiungere la **carota**, il **sedano** e la **cipolla**.

pulse | 10″ | -

Togliere la lama standard, sostituirla con la pala mescolatrice ed aggiungere l' **olio**.

velocità 1 | 6′ | 100°C

Aggiungere il **manzo** e la **lonza** tagliata a cubetti.

velocità 1 | 6′ | 100°C

Aggiungere **acqua**, **sale**, **pepe** e **noce moscata**.

velocità 1 | 13′ | 100°C

A questo punto inserire la lama standard, la **mortadella** e il **prosciutto**.

velocità 10 | 2′ | -

Inserire il **formaggio gratuggiato**.

velocità 3 | 10″ | -