

I Malfatti di Salsomaggiore Terme... Ovvero i Classici Tortelli d'erbetta. Storia e Tradizione.

Fuori Parma quando si parla di Malfatti si pensa subito a della pasta all'uovo da mangiare in brodo o, se si è lombardi, a dei grossi gnocchetti di ricotta ed erbetta. A Salsomaggiore Terme invece intendiamo quelli che a Parma e Piacenza si usano chiamare tortelli d'erbetta. Diciamolo subito, è un nome ormai in disuso, anche noi nel menù non lo usiamo e utilizziamo il termine Tortelli per non creare confusione nei nostri ospiti.

Volevamo però citarlo in questo quadernetto per mantenerne la memoria, visto che, anche andando a cercare su internet, si finisce col trovare quasi sempre quelli a forma di gnocchetti. Solo grazie a qualche bravo chef locale si ha ancora eco di un nome che, solo pochi anni fa, campeggiava sulle tavole di tutti i salsesi.

I malfatti, sono poi ancora oggi centro della nostra tradizione, anche se sempre più col nome tortelli. Nella notte di San Giovanni, il 23 giugno, in tutta la Provincia di Parma si allestiscono grandi tortellate in onore del santo e del ricordo di un tempo ormai lontano in cui in questa notte si festeggiava la fine della mietitura.

La Tortellata di San Giovanni si conclude a notte fonda, perché lo scopo ultimo, oltre all'abbuffata ovviamente, è quello di "prendere" la rugiada. Da noi si dice che porti fortuna. La ricetta la scriviamo qui sotto, una sola raccomandazione. Ricotta buona, spinaci ben asciugati e condite senza parsimonia. Da noi si dice affogati nel burro, asciugati col parmigiano. Quando il parmigiano diventa giallo, a causa del burro, si possono servire.

(Ingredienti per 6 persone)

Ripieno: 500 gr. di Ricotta, 80 gr. di spinaci (erbette) lessati e tritati, 2 uova, 150 gr. di Parmigiano Reggiano grattugiato, noce moscata, sale.

Pasta: 1 kg. di farina doppio zero, 6 uova intere, un pizzico di sale, un cucchiaio olio extra vergine di oliva, acqua quanto basta per impastare.

Condimento: burro fuso e Parmigiano Reggiano, salvia a piacere.

Esecuzione: Preparare il ripieno con Ricotta, spinaci ben strizzati dall'acqua, uova, Parmigiano Reggiano, un pizzico di noce moscata sale e lasciare riposare in luogo fresco. Nel frattempo preparare la pasta: impastare la farina con uova, sale, olio e acqua. Lavorare bene l'impasto. Tirare la pasta in strisce ben sottili e disporre il ripieno in mucchietti regolari che saranno poi ricoperti con uno strato di pasta. Chiudere saldamente la sfoglia e tagliare secondo la tipica forma quadrata. Cuocere in acqua leggermente salata, scolare e condire con abbondante burro fuso e Parmigiano Reggiano.