



Balanzoni bolognesi

I balanzoni bolognesi sono una pasta fresca ripiena caratteristica del capoluogo emiliano che ha iniziato a guadagnare popolarità solo negli ultimi anni. La ricetta risale alla seconda metà del Novecento, ma la sua diffusione più ampia probabilmente avvenne negli anni '80 e '90.

Il nome della pasta fresca è un omaggio a Balanzone, una maschera della commedia dell'arte di origine bolognese e protagonista del carnevale locale, raffigurante un personaggio che parla molto ma sa poco.

I balanzoni sono descritti come "tortelli matti" di colore verde, farciti con gli avanzi del giorno. La ricetta tradizionale prevede un ripieno composto da ricotta, mortadella, Parmigiano Reggiano, un pizzico di sale e noce moscata. La pasta, tirata a mano con l'aggiunta di spinaci lessati, assume il caratteristico colore verde.

Il condimento più classico per i balanzoni è burro e salvia, ma è possibile optare anche per condimenti più ricchi.