



Tortelloni con ripieno di fagioli neri e jus di carne

**L'Emilia incontra i Caraibi in questa intrigante interpretazione della pasta ripiena da parte di una cuoca cubana**



Il piatto di Sisi Shelly Delgado.

**Sisi Shelly Delgado** è una cuoca di origini cubane che da vent'anni vive a Bologna e ne ha sposato felicemente tradizioni e gastronomia. Ma, si sa, le radici non si dimenticano ed è naturale che ogni tanto le culture si incontrino e si fondano dando vita ad una ricchezza che conquista il cuore e il palato.

Così è accaduto nella ideazione di questi **Tortelloni con ripieno di fagioli neri e jus di carne**: una [sfoglia sottile](#), ma non troppo, custodisce una crema a base di gustosi legumi, molto utilizzati nella cucina caraibica. A condire il tutto, uno saporito jus di da carne e delle cialde nere come decorazione.

«Bologna è diventata la mia casa, ci vivo da 20 anni. – ci racconta Sisi – Qui ho creato la mia famiglia, sono cresciuti i miei figli e le mie tante amicizie mi fanno sentire ben accolta. Tuttavia non dimentico mai le mie origini; la passione per il cibo è nata proprio a Cuba dove, da piccola, correvo tra le piante di canna da zucchero e di caffè, imparando in modo naturale quando i frutti raggiungevano la giusta maturazione. Dopo aver terminato la scuola di Chimica degli alimenti, mi sono trasferita a Bologna che mi ha conquistata con la sua cucina e la pasta fresca. Oggi insegno, lavoro come cuoca e – quando posso – mi diverto a creare piatti che coinvolgano gli ingredienti dei due Paesi. Questo tortellone ha un cuore morbido ma importante. I fagioli neri sono ricchi di fibre, carboidrati e potassio ma, soprattutto mi ricordano i Caraibi dove sono un

alimento della tradizione. Sono molto felice di far conoscere questa ricetta che, sono certa, non deluderà i vostri lettori.»

**Data di creazione**

19/12/2020

**Autore**

redazione