

Chef Ambassador: Alba Esteve Ruiz

Plin con Grana Padano, pomodoro e basilico

Preparazione Pasta all'uovo:

gr 250 farina 00

gr 250 farina di semola di grano duro

gr 370 tuorlo d'uovo

Mettere in planetaria la farina 00 e la farina di semola.

Aggiungere i tuorli d'uovo. Una volta amalgamato il tutto lasciare riposare in frigo coperto da pellicola per circa un ora l'impasto ottenuto.

Acqua di pomodoro

1 kg pomodori

Frullare il pomodoro e portare il composto a 60 gradi, su un contenitore stendere e legare un tessuto leggero che ci permetta di adagiare il composto caldo per farlo sgocciolare. Passate circa 2 ore levate il tessuto con il pomodoro frullato ormai privo di liquido e tenete soltanto l'acqua di pomodoro.

Farcia grana

gr 15 farina

gr 50 burro

gr 250 latte

gr 125 grana padano

Tostare la farina con il burro e poi aggiungere il latte

portare ad ebollizione, infine aggiungere il grana grattato ed amalgamare il tutto

Pesto gentile

5 mazzetti basilico, acqua, sale, olio

Sbollentare i mazzetti di basilico nell'acqua molto salata, scolare e freddare il composto, successivamente frullare il basilico con olio e acqua e poco sale

Impiattare con il pesto alla base ed i Plin adagiati sopra.

Si ringraziano per i prodotti le cascine e i Consorzi:

Azienda Agricola Cirenaica, Azienda Garbelli, Azienda Arioli, Cascina Selva, Cascina San Donato.



Azienda Garbelli – Grana Padano