

*Chef Ambassador: Paolo Griffa*

## Tortello del Parco del Ticino

ingredienti per 10 persone: n°10 fogli di pasta • 500 gr fonduta di Taleggio • 600 gr ripieno • n°10 tuorli • foglie di ortica fritte

*Ricetta per n° 10 persone*

### **Per la pasta procedimento:**

- 500 gr farina 00 • 350 gr tuorlo per pasta

impastare assieme, lasciar riposare 2h. Stendere fine e coppare a cerchio. Cuocere in acqua bollente salata.

### **Per il ripieno procedimento:**

- 600 gr ricotta vaccina • 200 gr ortiche sbollentate e strizzate • 100 gr farinello sbollentato e strizzato • sale e pepe • 1 spicchio d'aglio • olio extravergine • panna

In una padella saltare le ortiche e il farinello con uno spicchio d'aglio e dell'olio extravergine. Tritarle e impastarle con la ricotta, il sale e il pepe. Regolare di consistenza con della panna.

### **Per la fonduta procedimento:**

- 300 gr taleggio • 200 gr latte • sale e pepe

Tagliare a cubotti il taleggio, scaldare il latte e unire il taleggio, far fondere e regolare di sale e pepe.

### **Composizione del piatto:**

Conservare il ripieno al caldo in un forno a vapore. Al momento dell'utilizzo disporre una cucchiata al centro del piatto e praticare un incavo, nell'incavo disporvi il tuorlo d'uovo. coprire il tutto col foglio di pasta e terminare con la fonduta sul bordo, le foglie di ortica fritte e una macinata di pepe.

Si ringraziano per i prodotti le caschine e i Consorzi:

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

