

Chef Ambassador: Lucia Tellone

Le mie Radici: Tortello con ricotta e noci tostate, fonduta di carota al timo cedrino, polvere di coppette di agnello e olio di quercia.

Per la pasta:

3 uova intere 300 Gr di farina (di cui 150 di semola e 150 farina 0)

Per il ripieno: 150 gr di ricotta, sale, pepe, 1 uovo intero, 30 gr di parmigiano, timo cedrino tritato.

Per la crema di carota: 150 gr di carote pulite e pelate, 50 gr di cipolla bianca.
100 gr di coppette di agnello. 20 gr di olio di quercia.

Procedimento: mettere tutti gli ingredienti per fare la pasta in planetaria ed impastare fino a che il composto non sarà diventato compatto. Una volta finito, lasciar riposare il composto. Nel frattempo mettere a bollire le carote tagliate con la cipolla tritata e qualche foglia di timo. Per circa 20 minuti. Una volta cotte, frullare al minipimer e passare in un colino a maglia Fina.

Per il ripieno: mettere in una ciotola la ricotta con gli altri ingredienti ed amalgamare. Quando il composto sarà omogeneo mettere tutto in Sac a poche. Nel frattempo stendere la pasta dello spessore desiderato, utilizzare il coppapasta x tagliare la sfoglia, porre al centro il ripieno e chiudere dando la giusta forma, aiutandosi per chiudere con un po' di acqua. Una volta esauriti gli ibridi enti, porre una pentola con l'acqua a bollire con del sale, cuocere i tortelli e spadellarli con del burro emulsionato con dell'acqua di cottura e del timo. Ultimata la cottura, prenderete un piatto fondo nel quale metterete sul fondo la crema di carota calda, adagerete sopra i tortelli finirete il piatto con la polvere di coppette precedentemente grattugiate e delle foglie di timo. Finirete il tutto con l'olio alla quercia ottenuto attraverso una infusione di olio, corteccia e ghiande... mangiare!

Si ringraziano per i prodotti le cascine e i Consorzi:

Azienda Agricola Cirenaiaca, Azienda Arioli, Cascina Selva, Cascina San Donato, Azienda Garbelli



Azienda Garbelli