TORTELLONI DI CASTAGNE CON VELLUTATA DI PORCINI, GUANCIALE CROCCANTE E SPUMA DI PARMIGIANO



Chef: Gianluca Galliera

Glutenfrei

Menù-Zutaten

300 g (per il ripieno) - q.b. (per guarnizione) Castagnapronta - AR1

400 g Gransalsa di funghi porcini - BV1

q.b. Fiokki - PC0

q.b. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1

q.b. Guanciale cotto affumicato - 2T9

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Zutaten

200 g (per pasta gialla) - 170 g (per pasta al cacao) Farina 00*

2 (per pasta gialla) - 2 (per pasta al cacao) Uova

30 g (per pasta al cacao) Cacao amaro

2 Scalogni

1 Rametto di rosmarino

q.b. Sale e pepe

200 g Ricotta fresca vaccina

80 g Parmigiano Reggiano

1 Spicchio di aglio

q.b. Panna fresca

q.b. Granella di nocciole

q.b. Erbe aromatiche

Zubereitung

Per 6 persone

Preparare i due impasti, lasciare riposare un’ora. Rosolare lo scalogno tritato in padella con Olio, aggiungere Castagnapronta e insaporire con rosmarino e sale. Mettere il tutto in un cutter per ottenere una crema che andrà amalgamata con ricotta, Parmigiano e, se necessario, addensata con un po’ di Fiokki. Aggiustare di sapore, lasciar riposare e riporre in un sac à poche. Stendere la pasta, tagliarla in quadrati da 12 cm, farcire e chiudere a tortellone. Per ottenere i tortelloni bicolor unire le due sfoglie di colore diverso e ripassarle nella sfogliatrice dello stesso spessore dei monocromatici. Preparare la vellutata rosolando con Olio, rosmarino, aglio e Gransalsa di Porcini. Aggiustare di sale e pepe, versare in un bicchiere da frullatore e frullare. Cuocere i tortelloni in abbondante acqua salata. Impiattarli sulla vellutata di porcini, guarnire con pezzetti di Castagnapronta, erbe aromatiche, Grancrema al Parmigiano allungata con panna fresca erogata col sifone, granella di nocciole, guanciale croccante e un filo di Olio.

Verarbeitung ohne Gluten

*Sostituendo la farina e il cacao amaro con la dicitura “Senza Glutine” in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)