TORTELLONI VARIEGATI IN SALSA DI DATTERINI GIALLI



Chef: Leonardo Pellacani

Menù Ingredients

160 g Ènerodiseppia - WBQX
270 g Èscorfano - WF1X
270 g. Patate pronte al naturale - Z62
500 g. Datterini gialli interi in succo - XM1X
60 g Èseppiafette - WD1X
60 g. Èmazzancolle - MJ1
q.b. Fiokki - PC0
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
Pepe rosa speciale essiccato - 1282

Ingredients

600 g. Farina 00
4 Uova
25 g. Broccoli scottati
q.b. Aglio
q.b. Prezzemolo
3 Albumi d'uovo
q.b. Sale e pepe

Method

Per 6 persone.

Preparare il ripieno: sbollentare 2-3 minuti le Patate in acqua bollente e schiacciarle con la forchetta in una boule. In una padella, con un goccio d'Olio, soffriggere l'aglio tritato e aggiungere Èscorfano e il prezzemolo tritato. Scaldare per alcuni minuti. Miscelare Èscorfano con le patate schiacciate e una volta raffreddato il composto aggiungere l'albume. Se il composto risultasse troppo morbido correggere con Fiokki fino alla consistenza desiderata. Regolare di sale e pepe. Preparare un impasto con 3 uova e 300 g di farina. Preparare un altro impasto con 300 g di farina, 160 g di Ènerodiseppia e 1 uovo. Tirare i due impasti dello spessore di 1 cm. Tagliare delle strisce di pasta e alternarle attaccandole lateralmente formando una sfoglia a strisce. Stendere ancora la pasta rendendola sottile. Tagliarla in quadrati e farcirli con il ripieno componendo dei tortelloni. In un tegame far rosolare un po' d'aglio con un filo d'olio e aggiungere i Datterini gialli frullati. Scaldare per alcuni minuti e correggere di sale e pepe. Saltare Èmazzancolle ed Èseppiafette tagliata a tocchetti con i broccoli, in un goccio d'Olio e un pizzico d'aglio. Comporre il piatto mettendo come base i Datterini gialli frullati, aggiungere i tortelloni, precedentemente cotti in acqua bollente, e il condimento di pesce. Ultimare con una macinata di Pepe rosa.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)