

## CESTINI DI PASTA ALL'UOVO CON STRACCIATELLA E CARCIOFI SU COULIS DI POMODORO



**Chef:** Diego Ponzoni

### Preparación

Per 6 persone

Con l'aiuto di un mixer ad immersione frullare la Pomodorina e filtrarla. Nel frattempo stendere la pasta all'uovo sulla spianatoia in modo da ottenere uno strato molto sottile e ricavarne dodici quadrati di 13 cm di lato. Scottare le sfoglie in acqua salata bollente per circa 2 minuti, poi raffreddarle in acqua fredda e asciugarle con cura su di un canovaccio. Distribuire al centro di sei quadrati di pasta un pò di stracciatella, la Gransalsa di cuori di carciofo e le fettine di pancetta. Ricoprire la farcia con le sfoglie rimaste sistemandole in modo sfasato rispetto al primo strato, poi raccogliere i lembi di pasta a mò di fagottino e trasferire nei pirottini monoporzione precedentemente imburriati. Chiudere i cestini ottenuti legandoli con un filo d'erba cipollina. Completare con una spolverata di Parmigiano grattugiato e cuocere in forno a 190°C per 10 minuti. A questo punto affettare sottilmente i Carciofi alla Giudia e scolarli dall'olio in eccesso tamponandoli con la carta assorbente. Friggere i Carciofi finché risulteranno dorati in abbondante olio di semi di mais portato a temperatura. Asciugarli su carta assorbente. Distribuire ora la coulis di Pomodoro sui piatti e accomodarvi sopra i cestini di pasta accompagnati da alcuni Carciofi fritti croccanti.

### Ingredientes Menù

- 120 g Carciofi alla Giudia - HD3
- 120 g Pomodorina - CA1
- 150 g Gransalsa di cuori di carciofo - C1107

### Ingredientes

- 250 g Sfoglia all'uovo
- 240 g Stracciatella
- 75 g Pancetta a fette
- 40 g Parmigiano Reggiano grattugiato
- q.b. Burro
- q.b. Erba cipollina
- q.b. Olio di semi
- q.b. Sale