

TALLARINES DE CACAO CON JABALÍ Y PIMIENTO CRUSCO



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

PARA 1 PERSONA

Preparación de los tallarines: mezclar la harina, el cacao, los huevos, la sal y, si es necesario, una gota de agua hasta obtener una mezcla lisa y homogénea. Dejar reposar la masa en el frigorífico durante 1 hora tapada con film transparente. Extender la masa, cortar los tallarines y cocerlos en agua hirviendo. Verter el Sofrito preparado en una sartén con un chorrito de aceite de oliva virgen extra y añadir la Boloñesa de jabalí al vino Barolo. Escurrir los tallarines, incorporarlos a la boloñesa y mezclar bien. Servir con el Pimiento crusco desmenuzado por encima y una hoja de laurel.

Ingredientes Menù

110 g Ragù di Cinghiale al Barolo DOCG (Boloñesa de jabalí al vino Barolo D.O.C.G.) - SE0K

15 g Soffritto pronto a base di verdure fresche (Sofrito preparado a base de verduras frescas) - B10K

2,5 g PEPPERONE CRUSCO (Pimiento crusco) - 5860

q.b. Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

Ingredientes

90 g Harina 00 (para los tallarines de cacao)

10 g Cacao amargo (para los tallarines de cacao)

1 Huevos (para los tallarines de cacao)

Sal (para los tallarines de cacao)

Agua (para los tallarines de cacao)