

TORTELLO A STELLA CON PECORINO, PATATE E PROFUMO DI SALVIA



Ingredientes Menù

- q.b. Crema di salvia - KT7
- q.b. Grancrema di Pecorino - KG1

Ingredientes

- q.b. Pasta all'uovo fresca
- q.b. Sale
- q.b. Salvia fresca
- q.b. Parmigiano reggiano
- q.b. Burro
- q.b. Uova
- q.b. Patate

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

RICETTA VINCITRICE 2013 tra le ricette ricevute per la Rubrica della Posta della rivista Menù

Ricetta di Savignoni Pasta Fresca di Voghera (PV)

Lessare le patate e passarle ancora calde nello schiacciapatate, quindi trasferirle in una ciotola; aggiungere le uova, la Grancrema di Pecorino e la crema alla salvia. Amalgamare con cura gli ingredienti in modo da ottenere un composto omogeneo. A questo punto tirare la pasta con il mattarello e tagliarla in larghi quadrati sui quali distribuire un poco del ripieno preparato. Ricoprire la farcia con altrettanti quadrati di sfoglia, sigillare bene i bordi, poi, con l'aiuto di un coppapasta a stella confezionare i tortelli. Cuocerli al dente in abbondante acqua salata. Nel frattempo in una casseruola sciogliere a fuoco lento il burro e aromatizzarlo con alcune foglie di salvia fresca. Scolare i tortelli e condirli con il burro alla salvia mantecato con la crema di salvia Menù. Completare con una generosa spolverata di parmigiano grattugiato e servire.

Procedimiento sin gluten

Preparare la pasta all'uovo fresca con Farina senza glutine.