TORTELLONI DE CLOROFILA CON ALCACHOFAS, QUESO DE CABRA Y SALSA DE AZAFRÁN



Chef: Maurizio Ferrari

Ingredientes Menù

100g Gransalsa di cuori di carciofo (Gransalsa de corazones de alcachofa) - C1107
10g Preparato in polvere allo zafferano (Preparado en polvo de azafrán) - B90
20 g Carciofi alla Giudia - HD307
40g Ècremaiformaggi (Crema de quesos) - EFQX
al gusto Fiokki - PC0
al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC
q.b. Erba cipollina liofilizzata - 1250

Ingredientes

100g de queso de cabra
al gusto cebolletas
al gusto sal y pimienta
30g de queso Parmigiano Reggiano
al gusto aceite de cacahuete
(para la pasta de clorofila) 200g de harina 00
(para la pasta de clorofila) 50g de huevo
(para la pasta de clorofila) 25g de yemas de huevo
(para la pasta de clorofila) 5g de clorofila
(para la pasta de clorofila) 35g de agua

Preparación

para 4 personas
Para preparar la masa de clorofila, mezclar la harina, la clorofila, los huevos y el agua a mano o con una batidora. Trabajar hasta que la masa quede homogénea. Dejar que repose en una bolsa sellada en el frigorífico durante al menos un par de horas. Para preparar el relleno, mezclar la Gransalsa de alcachofa, el queso de cabra fresco, el queso Parmigiano Reggiano rallado, las cebolletas picadas finas, un poco de sal y pimienta y algunos copos de patata Fiokki para eliminar el exceso de humedad. Extender la masa y formar cuadrados de 10x10 cm, rellenar el centro con la mezcla de alcachofa y cerrar los tortelloni. Corte las alcachofas a la judía muy finas, secarlas y freírlas en aceite caliente hasta que queden crujientes. Cocer los tortelloni en abundante agua con sal hirviendo. Mientras tanto, calentar la salsa de cinco quesos en una sartén y disolver en ella el azafrán en polvo. Servir los tortelloni con la salsa de azafrán, las virutas de alcachofa a la judía y un chorrito de aceite de oliva virgen extra.

Procedimiento sin gluten

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)