

FOGLIE FAGOTTO FARCITE CON CREMA DI PRATAIOLI AL TARTUFO, CAPESANTE, RUCOLA CROCCANTE E LAMELLE DI TARTUFO NERO



Chef: Tommaso Ruggieri

Ingrédients Menù

- 25 g Olio extravergine di oliva - EK5
- 60 g Carpaccio di tartufo - P69
- 60 g Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo - EXH07

Ingrédients

- 60 g Parmigiano Reggiano a scaglie
- 10 g Burro
- 300 ml Panna fresca
- q.b. Olio di semi
- 60 g Rucola
- 100 g Vino Bianco
- 25 g Scalogno
- 1 spicchio Aglio
- q.b. Sale e Pepe
- 2 Tuorli d'uovo
- 6 Capesante
- 240 g Ricotta
- q.b. Acqua
- 360 g Farina 00

Préparation

Per 6 persone

Preparare la sfoglia mescolando la farina con l'acqua fino a creare un composto elastico ed omogeneo. Far riposare l'impasto per circa 1 ora a temperatura ambiente, quindi stendere delle sfoglie sottili e con un coppapasta di forma circolare del diametro di 10 cm ottenere dei dischi. Successivamente scaldare in padella l'Olio extravergine di oliva con aglio e scalogno tritato, quindi aggiungere le capesante aperte a frutto netto e saltarle in padella. Sfumare con vino bianco e regolare di sale e pepe. Una volta fredde, tritare a coltello le capesante. In una ciotola unire alla ricotta il tuorlo d'uovo e la Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo, quindi regolare di sale e pepe ed infine aggiungere le capesante precedentemente tritate a coltello. Con il composto ottenuto farcire la sfoglia preparata in precedenza e chiuderla cercando di ottenere una forma di fagottino allungato. In una padella scaldare il burro ed aggiungere la panna; portare a bollore e regolare di sale e pepe. In abbondante acqua salata cuocere i fagottini. Una volta cotti, servire i fagottini in una ciotola per zuppa posizionando sul fondo la salsa di panna preparata precedentemente. Guarnire con le lamelle di Tartufo, scaglie di Grana e rucola fritta.