FOGLIE FAGOTTO FARCITE CON CREMA DI PARATAIOLI 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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)