

TORTELLONI À LA CHLOROPHYLLE AVEC ARTICHAUTS, FROMAGE DE CHÈVRE ET SAUCE SAFRAN



Chef: Maurizio Ferrari

Ingrédients Menù

100g Gransalsa di cuori di carciofo (Gransalsa de cœurs d'artichauts) - C1107
 10g Preparato in polvere allo zafferano (Préparation en poudre au safran) - B90
 20g Carciofi alla Giudia (Artichauts à la juive) - HD3
 40g Ècremaiformaggi (Crème aux fromages) - EFQX
 q.b. Erba cipollina liofilizzata - 1250
 q.s. Fiokki - PC0
 q.s. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC

Ingrédients

100g fromage de chèvre frais
 q.s. ciboulette
 q.s. sel et poivre
 30g parmesan Parmigiano Reggiano
 q.s. huile d'arachide
 (pour la pâte à la chlorophylle) 200g farine « 00 »
 (pour la pâte à la chlorophylle) 50g œufs
 (pour la pâte à la chlorophylle) 25g jaunes d'œufs
 (pour la pâte à la chlorophylle) 5g chlorophylle
 (pour la pâte à la chlorophylle) 35g eau

Préparation

pour 4 personnes

Pour préparer la pâte à la chlorophylle, mélanger la farine, la chlorophylle, les œufs et l'eau à la main ou avec un robot de cuisine. Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit lisse. La laisser reposer dans un sac étanche au réfrigérateur pendant au moins deux heures. Pour préparer la farce, mélanger la Gransalsa aux artichauts, le fromage de chèvre frais, le parmesan Parmigiano Reggiano râpé, la ciboulette finement ciselée, un peu de sel et de poivre, et un peu de flocons de pommes de terre pour enlever l'humidité en excès. Étendre la pâte et former des carrés de 10x10 cm, déposer le mélange aux artichauts au centre de chacun d'entre d'eux et fermer pour réaliser les tortelloni. Émincer finement les artichauts à la juive, les sécher et les faire frire dans de l'huile chaude jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Faire cuire les tortelloni dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Pendant ce temps, dans une casserole, faire chauffer la sauce aux cinq fromages et y dissoudre la poudre de safran. Servir les tortelloni avec la sauce safran, les chips d'artichauts à la juive et un filet d'huile d'olive extra vierge.