CESTINI DI PASTA ALL'UOVO CON STRACCIATELLA E CARCIOFI SU COULIS DI POMODORO



Ingredienti Menù

120 g Pomodorina - CA1

120 g Carciofi alla Giudia - HD307

150 g Gransalsa di cuori di carciofo - C1107

Ingredienti

250 g Sfoglia all'uovo

240 g Stracciatella

75 g Pancetta a fette

40 g Parmigiano Reggiano grattugiato

q.b. Burro

q.b. Erba cipollina

q.b. Olio di semi

q.b. Sale

Chef: Diego Ponzoni

Procedimento

Per 6 persone

Con l'aiuto di un mixer ad immersione frullare la Pomodorina e filtrarla. Nel frattempo stendere la pasta all'uovo sulla spianatoia in modo da ottenere uno strato molto sottile e ricavarne dodici quadrati di 13 cm di lato. Scottare le sfoglie in acqua salata bollente per circa 2 minuti, poi raffreddarle in acqua fredda e asciugarle con cura su di un canovaccio. Distribuire al centro di sei quadrati di pasta un pò di stracciatella, la Gransalsa di cuori di carciofo e le fettine di pancetta. Ricoprire la farcia con le sfoglie rimaste sistemandole in modo sfasato rispetto al primo strato, poi raccogliere i lembi di pasta a mò di fagottino e trasferire nei pirottini monoporzione precedentemente imburrati. Chiudere i cestini ottenuti legandoli con un filo d'erba cipollina. Completare con una spolverata di Parmigiano grattugiato e cuocere in forno a 190°C per 10 minuti. A questo punto affettare sottilmente i Carciofi alla Giudìa e scolarli dall'olio in eccesso tamponandoli con la carta assorbente. Friggere i Carciofi finché risulteranno dorati in abbondante olio di semi di mais portato a temperatura. Asciugarli su carta assorbente. Distribuire ora la coulis di Pomodoro sui piatti e accomodarvi sopra i cestini di pasta accompagnati da alcuni Carciofi fritti croccanti.

Procedimento senza glutine

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)