TORTELLACCI AGLI ASPARAGI E PETTO D'OCA



Ingredienti Menù

100 g. Petto d’oca stagionato e affumicato - 2U9

150 g. Grancrema di asparagi - KM1

15 g. Fiokki - PC0

Ingredienti

190 g. Farina 00

N°2 Uova

220 g. Ricotta fresca

90 g. Grana padano

150 g. Burro

q.b. Rucola fresca

q.b. Noce moscata

q.b. Sale

Chef: Diego Ponzoni

Procedimento

Per 6 persone:

In una ciotola amalgamare la ricotta con la grancrema di asparagi, i fiocchi di patate e 40 g. di grana grattugiato, poi insaporire con una grattatina di noce moscata e un pizzico di sale. Versare a fontana la farina sulla spianatoia e lavorarla con le uova fino a ottenere una pasta liscia e omogenea. Con l’aiuto del mattarello tirare una sfoglia sottile, quindi, utilizzando un coppapasta, ricavare 24 dischi del diametro di 12 cm. Distribuire al centro di dodici dischi il ripieno preparato e di seguito chiudere i tortellacci con i restanti tondi di sfoglia, avendo cura di sigillarne bene i bordi bagnandoli eventualmente con un poco d’acqua. A questo punto lessare al dente i tortellacci. Nel frattempo, in una padella, sciogliere il burro insieme a un poco dell’acqua di cottura della pasta e aggiungere il petto d’oca affumicato tagliato a julienne. Scolare i tortellacci e farli saltare nel condimento preparato. Completare con il grana grattugiato rimasto e una spolverata di rucola tritata.

© 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)