TORTELLONI DI CLOROFILLA CON CARCIOFI, CAPRINO E SALSA ALLO ZAFFERANO



Chef: Maurizio Ferrari

Ingredienti Menù

100g Gransalsa di cuori di carciofo - C1107
10g Preparato in polvere allo zafferano - B90
20 g Carciofi alla Giudia - HD307
40g Ècremaiformaggi - EFQX
q.b. Erba cipollina liofilizzata - 1250
q.b. Fiokki - PC0
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

100g Formaggio Caprino fresco
q.b. Sale e pepe
30g Parmgiano Reggiano
q.b. Olio di arachidi
200g (per la pasta alla clorofilla) Farina '00'
50g (per la pasta alla clorofilla) Uova
25g (per la pasta alla clorofilla) Tuorli d'uova
5g (per la pasta alla clorofilla) Clorofilla
35g (per la pasta alla clorofilla) Acqua

Procedimento

Per 4 persone
Preparare l'impasto alla clorofilla: unire a mano o con una planetaria la farina, la clorofilla, le uova e l'acqua. Impastare fino ad ottenere una pasta liscia e omogenea. Coprire e lasciare riposare, in frigorifero, per almeno un paio d'ore. Preparare il ripieno: mescolare la Gransalsa di cuori di carciofo, il Caprino fresco, il Parmigiano Reggiano grattugiato, l'Olio, l'Erba cipollina, sale, pepe e un po' di Fiokki per rimuovere l'umidità in eccesso. Stendere la pasta e formare dei quadrati 10x10cm, farcire il centro con il composto di carciofi e chiudere i tortelloni. Tagliare finemente i Carciofi alla Giudìa, asciugarli e friggerli in olio bollente, fino a quando risulteranno croccanti. Cuocere i tortelloni in abbondante acqua salata, nel frattempo scaldare in una padella Ècremaiformaggi e sciogliervi il Preparato in polvere di zafferano. Impiattare i tortelloni con la salsa al gusto zafferano, le chips di Carciofo alla Giudìa e con un filo di Olio extra vergine di oliva a crudo.

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)