

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
- 20g Carciofi alla Giudia - HD3
- 40g Ècremaiformaggi - EFQX
- q.b. Erba cipollina liofilizzata - 1250
- q.b. Fiocchi - PC0
- q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

- 100g Formaggio Caprino fresco
- q.b. Sale e pepe
- 30g Parmigiano 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 Fiocchi 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 Giudia, 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 Giudia e con un filo di Olio extra vergine di oliva a crudo.