TORTINO DI CARNE ALLA VERZA IN SALSA POMODORINA



Chef: Leonardo Pellacani

Ingredienti Menù

300 g. Pomodorina - CA1
30 g. Soffritto pronto a base di verdure fresche - B10K
9 g. Roux Bianco - BN1X
q.b. Grancrema di Pecorino - KG1
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

70 g. Verza tagliata
270 g. Carne di vitello
90 g. Salsiccia
50 g. Prosciutto crudo
50 g. Mortadella
30 g. Porro
q.b. Vino bianco
180 ml. Latte
20 g. Parmigiano reggiano
q.b. Noce moscata
q.b. Prezzemolo tritato
q.b. Sale
6 foglie Verza

Procedimento

Per 6 persone
In una casseruola scaldare un filo d'olio extra vergine e farvi imbiondire il soffritto pronto e il porro tagliato a fettine sottili; aggiungere la verza tritata e rosolare per alcuni minuti. A questo punto incorporare il macinato di vitello e la salsiccia tritata, continuando la cottura; sfumare con il vino bianco e lasciar evaporare, quindi togliere dal fuoco e far raffreddare. Nel frattempo in una pentola portare ad ebollizione il latte; con l'aiuto di una frusta unire il roux bianco, poi insaporire con un pizzico di sale e una grattatina di noce moscata. Amalgamare ora al composto di carne e verza il parmigiano grattugiato, il prosciutto e la mortadella a cubetti molto fini. Inserire anche la besciamella e mescolare con cura per ottenere una farcia omogenea. Foderare uno stampino monoporzione con la foglia di verza precedentemente scottata in acqua bollente e riempire con il composto preparato. Cuocere il tortino in forno a 180°C per 20 minuti. Contemporaneamente scaldare per pochi minuti sul fuoco la pomodorina, emulsionandola con l'aiuto di un mixer, quindi distribuirla a specchio sul fondo di un piatto. Sformare il tortino al centro della salsa e completare con un filo di grancrema al pecorino e una spolverata di prezzemolo tritato.

© 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)