

Tortelli di Mascarpa erbe spontanee di campo con fonduta di Storico Ribelle (o Bitto DOP) e croccante di Lonzino di Suino Nero della Alpi



TRIATHLON ALTO LARIO



PIATTO TIVAN TRI

PROPOSTE IDEATE DA:

Istituto Professionale "CROTTO CAURGA"



ISTITUTO PROFESSIONALE
CROTTO CAURGA

il tuo Futuro Professionale



Per la pasta all' uovo classica:

- 200 gr farina 00
- 100 gr semola
- 3 uova
- sale

per la pasta all' uovo verde:

- 250 gr farina 00
- 150 gr semola
- 3 uova
- 200 gr spinaci
- sale

per la pasta all' uovo rossa:

- 250 gr farina 00
- 150 gr semola
- 3 uova
- 200 gr barbabietola
- sale

Per il ripieno:

- 500 gr silene vulgaris
- 300 gr Mascarpa
- 100 gr Parmigiano
- Sale
- Pepe
- Noce moscata

Per il condimento:

- Fonduta di Storico Ribelle
- 1 lt latte scremato
- 500 gr Storico ribelle
- 300 gr lonzino di suino nero

PREPARAZIONE**Per il ripieno:**

- Cuocete la borragine, fatela scolare per eliminare i liquidi in eccesso, teneteli da parte.
- In una ciotola unire Mascarpa, parmigiano, sale, pepe e noce moscata quando saranno ben amalgamati unire la borragine tagliata finemente
- amalgamate bene gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo.
- mettete il composto in una sac a poche e tenetelo a parte.
- una volta che l'impasto ha riposato tiratelo in una sfoglia sottilissima,
- ricavate con il coppa pasta dei cerchi di circa 8 cm di diametro, e cospargeteli con poca farina per evitare che si attacchino.
- riempite ogni disco di pasta con la farcia, inumidite i bordi e sigillate.

Per il condimento:

- Preparate la fonduta di Storico ribelle Presidio Slow Food o Bitto DOP
- Cuocete i tortelli in abbondante acqua salata, saltate con la fonduta o e servite con il maialino nero croccante.

Buon appetito

Allergeni:

- 1) Glutine
- 3) Uova
- 8) Frutta a guscio
- 7) Latte e derivati