



Ricetta N. RE001229

Registrata in data 05 Apr 2017 alle ore 09:58

da DANIELE DI RUOCCO

## Proteino: il tortino che voleva essere un arancino

Proteino, perchè? Questo piatto nasce con quasi tutti gli ingredienti dell'arancino di riso siciliano, ad eccezione di quello "principe" che è il riso. E siccome ho usato della pasta di semola di grano duro, che ha un contenuto proteico maggiore del riso, ecco perchè "proteino".

Tempo di preparazione: 2 ore

### Ingredienti per 6 persone

Per la pasta

250 g di Pasta Rosmarino

n. 2 uova

20 g di Parmigiano Reggiano

1/2 cucchiaino di curcuma

pepe q.b.

sale q.b.

Per il ripieno

n. 1 barattolo da 400 g di pomodori

50 g di piselli

30 g di speck a cubetti (o carne macinata)

50 g di Provolone del Monaco

olio e.v.o. q.b.

sale q.b.

cipolla q.b.

### Preparazione

Iniziare con la cottura della pasta, in abbondante acqua salata ad ebollizione, far cuocere per circa 8 minuti, successivamente scolare e lasciar raffreddare in una capiente ciotola. Una volta raffreddata la pasta, in un altro contenitore rompere le 2 uova, aggiungere il parmigiano, il pepe e la curcuma precedentemente stemperata in poca acqua. Lavorare il tutto e poi incorporarlo nella pasta.

A questo punto si può preparare il ripieno, soffriggendo dell'olio e.v.o. con della cipolla sminuzzata, successivamente eliminare le bucce dei pomodori al passaverdure e versarli in pentola.

Dopo alcuni minuti si inseriscono anche i piselli e lo speck (o carne) a cubetti. Regolare di sale e lasciar cuocere finchè non diventerà denso.

Una volta pronto, si procede unguendo le formine con l'olio e successivamente con del pan grattato.

Si versa a questo punto circa metà della pasta, il sugo e il Provolone del Monaco grattugiato.

Infine chiudere con altra pasta, dell'altro pan grattato e un giro di olio e.v.o.

Mettere in forno pre-riscaldato a 200°C per circa 20 minuti e poi sformare nel piatto di portata.