



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002087 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 08 Mag 2018 alle ore 10:52

da ANGELO D'AMICO

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Tortello di mortadella, cremoso di bufala, pistacchi, limone candito e aceto balsamico.

Una ricetta esclusiva creata nella serata Mozzarella e Mortadella del 12 aprile; sapori che si uniscono nella loro delicatezza espressa dalle mani dello chef D'Amico ed ora piatto presente nel menù della sua Locanda Radici a Melizzano.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 10 persone

Aceto balsamico q.b.
Pistacchi q.b.
Mortadella 800 g
Mozzarella di bufala 550 g
Farina 30 g
Burro 30 g
Latte 500 g
Tuorli n. 9
Semola 500 g
Sale 10 g

Preparazione

Pasta all'uovo

Porre la farina a fontana e disporre al suo interno i tuorli, il sale ed amalgamare pian piano con una forchetta per poi concludere con le mani. Lasciar riposare l'impasto per almeno 15 minuti.

Farcia per il tortello

Frullare la mortadella con 200 g di mozzarella ed il suo latte, salarlo e peparlo. Inserire il tutto in una sac a poche.

Tortello

Stendere la sfoglia. Coppare con dei cerchi ed inserire al centro di esso la farcia, richiudere la pasta a metà e successivamente formiamo il nostro tortello.

Fonduta di mozzarella

Preparare un roux con burro e farina, contemporaneamente bollire il latte, salarlo, peparlo ed aggiungere il roux. Una volta che si è amalgamato il tutto inserire la restante mozzarella e frullare.

Impiattamento

Posizioniamo la fonduta in una fondina ed inseriamo, a forma di fiore, i nostri tortelli, pistacchi ed aceto balsamico.

Vino consigliato

Spumante Brut Rosato Metodo Classico "Principe Lotario" 2008 - Fontanavecchia