



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000959

Registrata in data 16 Gen 2017 alle ore 09:18

da ANGELO D'AMICO

Tortello di patate con cremoso di provola affumicata e salsiccia rossa di Castelpoto

Pensando al sapore della pasta e patate i miei ricordi e la mia esperienza mi hanno portato a valorizzare un piatto ricco ed essenziale attraverso una pasta fresca (tipica delle donne sul sud Italia) con la delicatezza del cremoso di provola e l'energia della salsiccia rossa di Castelpoto. Un piatto semplice ma di animo nobile che diventa protagonista nel progetto Locanda Radici a Melizzano (BN) www.locandaradici.it

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 6 persone

Per il cremoso di provola:

Provola affumicata di Agerola 300 g

Latte 700 g

Fecola 15 g

Burro 15 g

Pasta all'uovo:

Farina di Semola Saragolla 500 g

Sale 10 g

Tuorli d'uovo n. 13

Salsiccia di Castelpoto 50 g

Patate di Prata 500 g

Sedano 20 g

Scalogno 10 g

Carote 10 g

Aglione 2 g

Olio extra vergine d'oliva q.b.

Preparazione

Per la farcia: preparare e cuocere le patate al forno in cartoccio con del rosmarino, una volta cotte si possono schiacciare. A parte in un tegame con olio extra vergine di oliva preparare un soffritto con sedano, carote, scalogno ed aglio, di seguito aggiungere le patate precedentemente cotte e farle appassire con della maggiorana e menta infine passare tutto al mixer per ottenere la farcia.

Preparare la sfoglia all'uovo secondo ingredienti ed aggiungendo la farcia preparare i tortelli.

Per il cremoso di provola: portare ad ebollizione il latte, a parte preparare un roux di burro e fecola e di seguito aggiungere il latte ottenendo una besciamella. Inserire la provola e portare a cottura il tutto per 5 min. Frullare il tutto ottenendo così un cremoso di provola.

Cuocere i tortelli e a parte rosolare la salsiccia in una padella.

Per la preparazione del piatto finale creare un fondo del cremoso di provola in un piatto, al centro i tortelli ed infine la salsiccia sbriciolata.

Vino consigliato

Aglianico del Taburno- D.O.C.G. Rosso 2012 Cantina Tora