

Le ricette di MARENNA'

TORTELLI RICOTTA E PARMIGIANO CON SCHIUMA DI LATTE ED OLIO DI RAVECE

Ingredienti per 4 persone:

Pasta all'uovo:

100 g di farina tipo 00
100 g di semola di grano duro rimacinata
6 tuorli
5 g di sale

Ripieno:

150 g di fior di ricotta
75 g di parmigiano grattugiato
Sale e pepe q.b.

Condimento:

Brodo vegetale
10 g di burro
10 g di parmigiano
100 g di latte fresco
100 g di olio di oliva "ravece"
Pepe q.b.
Basilico q.b.

Procedimento per la pasta all'uovo:

Mescolare i due tipi di farina e disporli a fontana. Aggiungere i tuorli, il sale ed impastare. Lasciare riposare per un'ora. Stendere la pasta con il matterello. Disporvi sopra tanti piccoli mucchietti di ripieno con un cucchiaino. Ritagliare la pasta con un piccolo tagliapasta rotondo in modo da ottenere dei dischetti con al centro il ripieno. Piegarli a mezza luna e unire le due estremità premendo con la punta delle dita.

Procedimento per il ripieno:

In una ciotola mescolare la ricotta con il parmigiano ed aggiungere sale e pepe. Amalgamare bene fino ad ottenere un composto omogeneo.

Procedimento per il condimento:

In un tegamino con i bordi alti scaldare il latte evitando di farlo bollire e successivamente aggiungere l'olio. Frullare con il minipiner fino ad ottenere una schiuma. Cucinare i tortelli in abbondante acqua salata, scolarli e saltarli in padella con il brodo vegetale, il burro ed una spolverata di parmigiano. Disporre i tortelli sul piatto, versare la schiuma di latte e olio, e guarnire infine con pepe e basilico.

NOTE

