



MENU' DEGUSTAZIONE
PRIMAVERA DEL PROSECCO 2014

Tonno di Sorana al Prosecco

su rivisitazione di caponata di verdure

In abbinamento con Cartizze Brut "Az agricola Colesel"

Tortellon glacè di magro nappato al burro di Malga e fave di cioccolato

In abbinamento con Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry "Az. Agricola Colesel"

Controfiletto di coniglio in crosta di pane nero, patate soffiate all' erba salvia

In abbinamento con Prosecco Particella '68 "Az agricola Sorelle Bronca"

Tortino soffice alle mandorle su zuppetta all'anice stellato

e uvetta sotto spirito

in abbinamento con Torchiato di Fregona "Piera Dolza"

Prezzo 50 € a persona con i calici di vino abbinati

RICETTA PER IL CONCORSO FOTOGRAFICO
TORTELLON GLACE' DI MAGRO NAPPATO AL BURRO DI MALGA
E FAVE DI CIOCCOLATO

Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta

300 g. di farina

3 uova

3 cucchiaini di prosecco

Sale

Per il ripieno

500 g. di ricotta freschissima

100 g di formaggio stravecchio di latteria

2 uova

Sale, pepe q. b.

Per condire

Burro di malga "Montegal"

Brodo vegetale

Ricotta fresca e timo

50 g di cioccolato fondente amaro

Procedimento:

Disporre a fontana la farina e incorporare al centro le uova, il sale, e il prosecco. Impastare fino a rendere liscia e omogenea la pasta. Farla riposare con un panno umido per 30 minuti.

Nel frattempo preparare il ripieno setacciando in una ciotola la ricotta, amalgamandola con le uova, il formaggio stravecchio grattugiato, il sale e il pepe.

Stendere la pasta a sfoglia sottile di circa 1 millimetro, ricavare dei quadrati di cm 8, quindi disporre al centro l'impasto con l'aiuto di 2 cucchiaini o sacche a poche, inumidire i bordi con acqua e ripiegarli in modo da formare un triangolo e far combaciare le estremità con una pressione delle dita.

A questo punto arrotolarli intorno all'indice unendo la parte finale con una pressione delle dita.

Adagiare i tortelli su un telo da cucina infarinato

Nel frattempo in un tegame sciogliere a bagno maria il cioccolato fondente amaro aggiungendo il brodo vegetale fino ad ottenere un'emulsione leggermente trasparente.

In una pentola capace imbiondire il burro di malga con il timo e aggiungere poi il brodo vegetale.

Una volta cucinati i ravioli in acqua salata, scolarli e aggiungerli al tegame con il burro e saltarli fino a creare una nappatura uniforme.

Disporre su un piatto a decorazione la base di cioccolato e adagiare i tortelloni, decorare con ricotta fresca e fave di cioccolato.