CHEF DI Spirito

LUIGI TEDONE per Spirito Contadino

TORTELLO RIPIENO DI GENOVESE DI SPONZALI SPIRITO CONTADINO E MAIALINO, SPONZALI SCOTTATI, FUNGHI CARDONCELLI, BURRO AFFUMICATO E JUS DI MANZO

LUIGI TEDONE



CHEF DI Spirito

TORTELLO RIPIENO DI GENOVESE DI SPONZALI SPIRITO CONTADINO E MAIALINO, SPONZALI SCOTTATI, FUNGHI CARDONCELLI, BURRO AFFUMICATO E JUS DI MANZO

PASTA ALL'UOVO

550 g farina Manitoba • 225 g semola rimacinata • 575 g tuorli
Impastare gli ingredienti, mettere sottovuoto e lasciare riposare per un'ora.

RIPIENO

1 kg Sponzali Spirito Contadino • 1 kg carne di maiale • 100 g vino bianco
• 100 g Parmigiano 36 mesi • sale, pepe ed erbe aromatiche
Rosolare la carne e gli sponzali, sfumare con il vino e coprire con acqua. Aggiungere sale, pepe ed erbe aromatiche e cuocere per circa 2 ore. Tritare il composto e incorporare il Parmigiano.

PROCEDIMENTO

Stendere la pasta sottilmente, distribuire il ripieno e formare i bottoni, poi cuocerli in acqua salata.
Impiattare con cardoncelli saltati, fondo di maiale, burro affumicato, olio verde e germogli.

LUIGI TEDONE