

leifoodie.

Home Page

Ricette



babs(r)evolution
foodphotobooks

home

about

my books

workshop

press

contact

copyright

portfolio

venerdì 22 novembre 2013

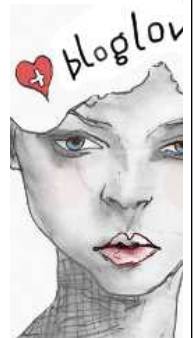
i tortelli cremaschi



barbarabombasah/2013

La sperimentazione di questi tortelli, è legata ad una serie di eventi. Il 20 ottobre, sarei dovuta andare a Crema, ospite di Stefano Fagioli e invitata dalle ragazze della [Mistral](#) per imparare a fare: "i tortelli cremaschi delle Signore di Bolzone",

seguimi anche su Bloglovin!



Etichette

3 wine A Tavola alce nero Alice cucine Amarena Fabbri arte del convivio asiagi birra biscotti blog amici braun bulgur cal carne cheese chi va al mulino s'infi comfort food composte confetture i contatti contest copyright corsi cous cou qualità dolci ecor electrolux elenco eventi farro fattorie fiandino Felicetti feste o ricorrenze film formaggi fo fotografia frullati. lassi frutta fungli gelato gente del fud Gentile Gli Aironi golosaria 2010 grano saraceno Guerani inaugurazione insalate international f Jamie jeans kni latte lavoro le grand fo gli avanzi leifoodie libri e letture loci Mattei milano food week montepulcia verrine dolci muesli Mulinex nonno nar Ovomaltina pane panettone tutto l'anno parla e pasticci pesce e dintorni pesto p Poggio ai Santi polenta Primitivizia prose riserva san massimo risi e risotti riso del Gusto salse sfogliando con gusti Silikomart slowfood smoothie solidarietà Zwilling storie di babs stuz Takaje Taste Firenze Taste of Milano t dolci torte salate tutto food un risott

in occasione della manifestazione "Mondi di carta". Il 20 ottobre di notte mio figlio ha avuto l'incidente. Fine dei giochi. La domenica è saltata, l'esperienza pure e il nervosismo e l'ansia hanno imperato. Ma, un paio di giorni dopo, da [Mistral](#), mi hanno inviato una splendida scatola con tutti gli ingredienti - e la ricetta - per provare almeno a fare i tortelli. E per tirarmi su il morale :)

Insomma, mi sono persa la giornata per motivi che andavano oltre il mio controllo, ma, con la complicità di queste splendide persone, almeno ho potuto assaggiare questi tortelli.

E, posso condividere con voi la ricetta.

varie verdure verrine salate viagg
vino viola winelove wok yogurt zafferan



Non li avevo mai assaggiati e, il primo sguardo agli ingredienti mi ha lasciato perplessa: amaretti, mostaccino (biscotto all'anice), mentine. Sì, mentine! Quelle bianche e tonde.

Credevo fossero dei tortelli dolci, invece, vanno serviti con burro e Grana Padano.

Provate a seguire - come me - passo passo la ricetta, se non li avete mai assaggiati prima, vi ritroverete con un particolarissimo tortello ripieno. Forse, per i miei gusti, un po' troppo dolce, ma sicuramente interessante.



Ingredienti per 6 persone

Ripieno:

300gr amaretti gallina (sono al cacao)
150gr grana padano grattugiato
50gr uvetta
25gr cedro
25gr pan grattato
1/2 mostaccino (biscotto secco alle spezie, dove prevale molto l'anice)
1 uovo
3 mentine tritate finemente
marsala qb
noce moscata 1 grattata
sale 1 presa

Pasta:

1 kg di farina
2 uova
acqua qb
1 pizzico di sale

Mettere l'uvetta in ammollo nel marsala per circa mezz'ora, successivamente scolarla e strizzarla, poi tritarla con gli amaretti, il cedro, il mostaccino e le mentine. Unire il Grana e il pan grattato, la noce moscata il sale e legare con l'uovo. Lasciate riposare il composto per un paio d'ore in frigorifero.

Preparate la pasta lavorando tutti gli ingredienti usando un uovo intero più un tuorlo. Una volta ottenuto un'impasto liscio ed elastico, lasciatelo riposare al fresco per un'ora.

Infine, stendete la pasta con il mattarello, utilizzate un coppapasta tondo per creare dei dischi. Riempiteli con il composto al centro, chiudete sigillando i bordi. Otterrete delle "mezzelune". Fate cuocere in abbondante acqua salata e servite con burro fresco e Grana grattugiato.

E questo è il risultato.

Devo dire che, per essere una che la pasta in casa non la fa quasi mai, le rare volte in cui mi cimento in paste ripiene, è sempre un successo. Questa è davvero particolare. Provateci! Poi mi farete sapere cosa ne pensate. Ciao! Buon week-end!



Scritto da Babs

Etichette: eventi, paste e pasticci



♥ Leggi dopo



Nessun commento:

Posta un commento