

• PASTA & RISO •

## Tortelli al basilico con porcini, noci e Gorgonzola



ricetta  
difficile



più di  
60 min.



primo piatto

### Ingredienti

Per pasta all'uovo:  
600 gr di farina sfoglia  
400 gr di semola  
18 tuorli e 4 uova intere  
Per pasta verde:  
500 gr di farina sfoglia  
500 gr di semola  
250 gr di uova intere  
200 gr di acqua  
90 gr di clorofilla

Per ripieno alle noci:  
1 lt di panna  
300 gr di noci di pecan  
2 gr di agar agar - sale  
Per ripieno ai funghi:  
1 kg di porcini  
100 gr di parmigiano  
2 tuorli - sale e pepe  
Per la crema di  
barbabietole e mele:

200 gr di mele a cubettoni  
con la buccia  
100 gr di barbabietola  
precotta a cubettoni  
Per salsa al Gorgonzola:  
1 lt di panna  
400 gr di Gorgonzola  
dolce  
30 gr di roux  
6 gr di sale

### Preparazione

Procedimento per la pasta:

Fare due ravioli uniti con le due diverse paste, farcite con i due ripieni diversi. Quindi la farcia ai funghi la metteremo nella pasta al basilico, e quello alle noci nella pasta all'uovo. Conservare in frigo.

Procedimento per ripieno alle noci:

far bollire la panna, aggiungere l'agar e togliere dal fuoco, mettere le noci un po' di sale e frullare per circa 5 min. passare al chinois e raffreddare.

Procedimento per i funghi:

tagliare i porcini a cubetti e spadellarli, mantecarli con parmigiano e tuorlo. Raffreddare.

Procedimento per la crema:

Mettere la mela in forno spolverata da zucchero di canna a 150° x 45 min ventola bassa frullare il tutto con un goccio d'acqua.

Fase finale:

cuocere i ravioli in acqua per 4/5 min e spadellare con del burro salato, disporre i ravioli sul piatto, creare qualche punto con la crema di barbabietole, salsare leggermente con la salsa Gorgonzola e spolverare con del pane integrale essiccato precedentemente con olio ed erbe.