

• PASTA & RISO •

Tortello di Gorgonzola, levistico e pomodoro



ricetta
difficile



più di
60 min.



primo piatto

Ingredienti

300 gr pasta fresca all'uovo
500 gr Gorgonzola piccante Igor
300 gr brodo vegetale
30 gr farina 00
30 gr burro
75 gr levistico (sedano di montagna)

sale e pepe
400 gr pomodoro S. Marzano
2 peperoncini
olio extravergine
zucchero

Preparazione

Per i tortelli:

tirare la pasta finissima, ritagliare dei quadrati da 5 cm di lato, farcirli con 20 gr di Gorgonzola piccante ciascuno, piegare a tortello.

Per la Salsa:

fare un roux chiaro con la farina ed il burro, bagnare con il brodo vegetale e portare a bollore. Mettere tutto nel termomix, aggiungere il levistico e frullare sino ad ottenere una crema uniforme, correggere di sale e pepe.

Per il concentrato:

sbianchire i pomodori in acqua bollente per 20 secondi, raffreddarli in acqua e ghiaccio e privarli della pelle. Tagliargli a metà e svuotarli dai semi, distenderli su una placca con carta forno, condire con sale, pepe, zucchero, olio e i peperoncini tritati. Infornare a 150° per un'ora. Quando saranno ben asciutti, passarli al passaverdura e ottenere il concentrato.