

Ricetta speciale di Natale

Tortelloni fatti a mano in brodo vegetale con castagne ed erbe aromatiche



Ricetta dello chef Mariano Monaco del ristorante "Il Margutta, vegetarian Food & Art"



Ingredienti per 4 persone

PER IL BRODO:

- 1 sedano
- 3 carote
- 3 cipolle
- 2 zucchine
- una manciata di chiodi di garofano
- 10 grani di pepe

PER L'IMPASTO:

- 150 g di farina 0
- 150 g di farina di semola di grano duro rimacinata
- 1 pizzico di curcuma
- 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
- q.b. di acqua

PER LA FARCIA:

- 200g di anacardino cremoso vegano
- 100g di caldarroste pulite
- rosmarino q.b.
- timo q.b.
- olio q.b.

A preparazioni ultimate, procediamo alla stesura della pasta sfoglia per uno spessore di 3 mm e formiamo con il coppa pasta delle forme a disco di circa 8 cm di diametro. Condiamo i dischi ottenuti con un cucchiaio di farcitura e chiudiamo a mezza luna, arrotolando poi la pasta sul dito indice fino alla formazione del tortellone.

Come ultimo passaggio, filtriamo il brodo dalle verdure esauste e cuociamo all'interno i tortelloni per 1 minuto e mezzo. Serviamo poi il brodo caldo con una manciata di gondino vegano e portiamo a tavola il piatto.



Tagliamo tutte le verdure a pezzettini e inseriamole in una casseruola alta, con almeno 3 litri di acqua fredda. Mettiamo la pentola sul fuoco a fiamma bassa, e lasciamo cuocere almeno per 2 ore e mezza.



Nel frattempo, iniziamo a preparare l'impasto: sul piano di lavoro, creiamo una fontana con le farine. Aggiungiamo poi olio, curcuma, un pizzico di sale e acqua. Amalgamiamo gli ingredienti e terminiamo l'impasto a mano. Lasciamo riposare mezz'ora in frigorifero dopo averlo avvolto in una pellicola.



Mettiamo tutti gli ingredienti per la farcitura in mixer (o mini pimer) e frulliamo il tutto per qualche secondo fino ad ottenere una giusta amalgama.

