

Passione Tricolore

E' un piatto composto da tre medaglioni di pasta all'uovo di tre colori diversi, verde, bianco e rosso. Il verde l'ho ottenuto unendo degli spinaci all'impasto, per il rosso ho utilizzato il pomodoro. All'interno c'è un ripieno composto da funghi porcini km zero e da carne macinata locale. Ho scelto questi tre colori per rappresentare l'Italia in questo momento così difficile sperando che questa emergenza, che ci lascia legati, finisca al più presto, così da poter continuare a portare avanti il mio sogno.

INGREDIENTI:

210 g di farina 00
90 g di farina di semola rimacinata
3 uova
300 g di spinaci
passata di pomodoro
200 g di carne macinata mista
150 g di funghi porcini
30 g di burro
7/ 8 foglie di salvia
sale, pepe q.b.
olio EVO q.b.
aglio una testa
1 cipolla

PROCEDIMENTO:

1 Lessare gli spinaci in acqua bollente leggermente salata, fare raffreddare nel ghiaccio così da mantenere un colore vivace, scolare bene e frullare con un filo di olio EVO, fare raffreddare.

2 Dividere le due farine in tre parti uguali per effettuare i tre impasti; quello bianco verrà effettuato solamente con la farina 1 uovo, per l'impasto verde aggiungere gli spinaci e per l'impasto rosso aggiungere la passata di pomodoro.





I tre impasti devono risultare lisci e omogenei, probabilmente sarà necessario aggiungere leggermente un po' di farina nell' impasto rosso perchè potrebbe risultare troppo morbido, infine avvolgere i tre impasti con la pellicola e conservarli in frigo.

3 In un pentolino ripassare i funghi con uno spicchio di aglio e olio EVO, aggiungere un po' di acqua e portare a cottura (se sono funghi freschi), appena cotti aggiungere abbondante olio e frullarli. In un altro tegame cuocere la carne macinata con cipolla e olio sfumandola a meta cottura con del vino rosso. Appena pronta la carne unirla con i funghi e amalgamare bene.

4 Stendere gli impasti in modo sottile, per ogni medaglione tagliare due cerchi con il coppapasta di 8 cm, riempire i medaglioni con la farcia e chiudere bene servendosi di una forchetta.

5 Cuocere i medaglioni in acqua bollente salata per 3/4 minuti, scolarli bene, infine sciogliere il burro in un tegame con la salvia e lasciare aromatizzare per qualche minuto.

6 impiattare il tutto a piacimento e degustare.