

Tortelli ripieni con bruscandoli e ricotta Berica, brodetto di gallina di Polverara e zenzero.

Procedimento: Preparare la pasta all'uovo e lasciarla riposare in frigorifero per un'ora. Per il ripieno: Rosolare la cipolla e l'aglio, aggiungervi i bruscandoli e le mandorle tritate grosse e infine l'aceto. Dopo aver fatto raffreddare il composto, aggiungere la ricotta e

Ingredienti per 6 persone: per l'impasto: 1 kg di farina di semola 8 uova, 1 pizzico di sale, acqua

per ripieno:
800 g. di bruscandoli
1/2 cipolla
1 spicchio d'aglio
30 gr. di
mandorle bianche
10 gr. di aceto
balsamico
tradizionale
1 kg di
ricotta berica
sale pepe q.b.

per il brodetto:
1 gallina di
Polverara spellata
2 carote

2 coste di sedano, 2 scalogni, 1 spicchio d'aglio, prezzemolo
1 chiodo di garofano, vino bianco dei Colli Euganei
zenzero grattugiato, 2 foglie di alloro



aggiustare di sapore. Preparare i tortelli stendendo la pasta molto sottile. Per il brodo rosolare bene il pennuto pulito e spellato, aggiungere le verdure e bagnare con il vino bianco; una volta evaporato il vino si allunga con acqua ghiacciata e si lascia ridurre per due ore. Filtrare e chiarificare. Unire lo zenzero e qualche goccia di limone, all'occorrenza. Versare il gustoso brodetto in una casseruola dove si cuoceranno i tortelli per qualche minuto, adagiare nel piatto e completare con un goccio di olio di oliva extra vergine delicato.

Vino consigliato: Colli Euganei Bianco.

Ristorante La Montecchia 52 

Via Montecchia, 12 – Selvazzano Dentro

T +39 049 8055323 – F +39 049 8055368

E montecchia@calandre.com – www.calandre.com

Chiuso il Lunedì e il Martedì.