

TORTELLONI RIPIENI DI PERE LEGGERMENTE CARAMELLATE E PRESCINSEUA IN SALSA DI NOCI



INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

per la pasta

- 500g farina 00
- 50g farina di semola
- 4/5 uova
- q.b. sale
- 1 cucchiaino di olio d'oliva

per il ripieno

- 6 pere abate
- 50g burro
- 100g prescinseua
- 60g philadelphia
- 1 cucchiaino di zucchero di canna
- 100g grana grattugiato
- 1 scalogno tritato
- se necessario la mollica di due panini freschi

per il condimento

- 1 vasetto Salsa di Noci
- 100cl crema di latte fresca

PROCEDIMENTO

- Preparare la pasta con gli ingredienti elencati nel modo tradizionale, lasciarla riposare per 2 ore.
- Preparare il ripieno ponendo le pere pelate e affettate in un tegame con il burro, lo scalogno e lo zucchero di canna. Cuocere per alcuni minuti. Ritirare in una ciotola e lavorare aggiungendo la prescinseua e la Philadelphia. Aggiustare il gusto con il grana e se necessario un po' di sale fino ad ottenere un composto consistente e omogeneo. Se risultasse troppo morbido legare con mollica di pane asciutta e stritolata.
- Tirare la pasta sottile e con un sac a poche farcirla con il composto, coprire con l'altra sfoglia e formare dei classici tortelloni quadrati di 5 cm. Cuocerli in abbondante acqua salata.
- Intiepidire la salsa di noci Demetra con la crema di latte e un po' di acqua di cottura.
- Scolare i tortelloni, impiattarli e napparli con la salsa Demetra spolverandoli di coriandoli di noci fresche e guarnire con ventagli di pere leggermente caramellate e qualche pinolo semitostato.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Salsa di Noci