THE DELI FENCE

Un recinto delizioso che racchiude i sapori dei campi che cinge.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 200g farina bianca 00
- 100g farina di mais
- 400g patate dolci cotte
- 200g Porcini Trifolati a Fette C'era Una Volta
- 100g gorgonzola
- 3 uova intere
- 2 tuorli d’uovo
- q.b. Sale Rosa Fino
- q.b. Paprica Rubino - Delicata
- q.b. besciamella
- q.b. parmigiano

PROCEDIMENTO

- Preparare la pasta di granoturco impastando farina bianca, farina di mais, uova e sale.
- Lasciar riposare e successivamente tirare delle sfoglie fini e cuocere in acqua bollente salata.
- Preparare il ripieno miscelando le patate dolci schiacciate, i porcini tritati, cubetti di gorgonzola e i tuorli d’uovo.
- Farcire le sfoglie di mais con il ripieno, arrotolare e tagliare a piacere.
- Completare con della besciamella, paprica dolce, parmigiano e cuocere in forno.
- Servire in un piatto ben caldo.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Porcini Trifolati a Fette C'era Una Volta



Sale Rosa Fino



Paprica Rubino - Delicata