TORTELLI DI UOVA D’OCA CON FARCIA DI CARPA DEL LAGO SU FONDUTA DI CACIOTTA CON RAGÙ DI CERVO E TARTUFO



INGREDIENTI PER 6 PORZIONI

- Ragù di Cervo
- tartufo nero di norcia

per il tortello

- 2 uova d’oca intere
- 250g farina 00
- 150g farina di grano duro
- qualche ago di rosmarino tritato finemente
- 1 carpa da circa 400g
- 80g ricotta di vaccina
- q.b. sale pepe e olio

per la fonduta

- 300ml panna
- 300g caciotta
- q.b. sale e pepe

PROCEDIMENTO

per il tortello

- Rompere le uova all'interno di un vulcano di farina già miscelata con il rosmarino unire il tutto con movimento circolare sino ad ottenere un impasto omogeneo, lasciare riposare per circa 20 minuti. Deliscare la carpa e cuocerla a vapore poi porla in un recipiente aggiungendo la ricotta (per dare morbidezza e cremosità) con sale pepe e olio q.b., con una forchetta amalgamare il tutto grossolanamente. Stendere la sfoglia più fine possibile (l'uovo d'oca risulta più elastico di quello di gallina) fare dei quadri di circa 6/8 centimetri aggiungere al centro il composto e chiudere a forma di tortellone.

per la fonduta

- Portare ad ebollizione la panna a fuoco lento, aggiungere la caciotta precedentemente tagliata a dadini, sale e pepe, mescolare con una frusta ottenendo una crema omogenea.

per il ragù

- Il ragù di cervo Demetra già di per sé molto saporito e ben strutturato deve solo essere fatto sobbollire avendo cura che venga abbastanza denso.

il piatto

- Versare con un cucchiaio la fonduta al centro del piatto quindi porvi, dopo averli cotti, n. 3 tortelloni lasciando uno spazio al centro degli stessi per porvi due cucchiai di ragù mentre su ciascun tortello andrà grattugiato il tartufo nero di Norcia a piacimento.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Ragù di Cervo