



Tortelloni al cacao, ripieni di ricotta al profumo di limone, su fonduta di gorgonzola e noci

Ingredienti

Ingredienti per la pasta:

40 g farina semola rimacinata

40 g farina 0

20 g di cacao amaro

1 uovo grande

Un pizzico di sale

Ingredienti per il ripieno:

200 g ricotta mucca

50 g parmigiano

Poco limone grattugiato

Sale qb

Ingredienti per la fonduta:

150 g di gorgonzola

50 g panna

Poco latte

Sale qb

Noci tostate e tritate grossolanamente

INGREDIENTE MASCHERATO: IL CACAO

Questi tortelloni sono nati proprio per questo concorsino; non li ho mai provati prima ma sono stati davvero una sorpresa, per quanto sono buoni, azzeccati nei profumi e nei sapori.

L'ingrediente mascherato, il cacao, solitamente solitamente usato per fare dolci, in questa veste salata è davvero superbo.

Spero vogliate provarli, sono favolosi!

Preparare la pasta al cacao setacciando le farine e il cacao e mettendo al centro l'uovo.

Impastare bene e mettere a riposare nella pellicola per una mezz'ora.

Preparare il ripieno: far scolare la ricotta, unire il parmigiano, sale quanto basta e la scorza grattugiata di un quarto di limone.

Questo profumo non deve essere eccessivo, assaggiare perché sia di proprio gradimento.

Stendere la pasta sottilmente, ricavare dei quadrati, mettere al centro il ripieno e chiudere a forma di grosso tortellino.

Con questa dose me ne sono venuti 12, giusti, secondo me, per due persone.

Cuocere la pasta e scolarla delicatamente.

Preparare la fonduta di gorgonzola mettendolo a sciogliere in un pentolino insieme con la panna e il latte.

Aggiustare di sale, tritare le noci, grossolanamente, metterle nella salsa (lasciarne alcune per decorare).

Impiattare mettendo la salsa di gorgonzola, i tortelli, le noci rimaste. Un filo di olio, zeste di limone.

Et le voilà!

Prima classificata al concorso: "L'INGREDIENTE MASCHERATO"