



AGNOLOTTI DEL PLIN CON POLVERE DI PORCINI E SALSA AL FOIE GRAS

- g 300 pasta all'uovo ricca laminata
- g 300 ripieno plin

PER IL CONDIMENTO E GUARNIZIONE:

- g 40 burro nocciola liquido
- g 2 funghi porcini polvere

PER LA CREMA

- g 100 fegato grasso d'anatra 'torcione'
- g 50 panna fresca al 35%
- g 10 nocciole sgusciate tostate
- qb timo

Sfogliare la pasta, farcire e dare la forma del plin.

Per la crema stemperare il fegato grasso nella panna tiepida.

Cuocere in abbondante acqua salata la pasta.

Condire con burro e timo .

Servire con la crema di fegato grasso

Decorare con polvere di funghi e nocciole a pezzetti.

PASTA ALL'UOVO RICCA LAMINATA

- g 1000 farina **Far Pasta "la Triplozero®"**
- g 310 uova
- g 200 tuorlo d'uova pastorizzato
- g 12 sale fino

Sbattere le uova con il sale.

Mettere la farina in macchina e versare a filo le uova

Impastare fino a che l'impasto non è liscio.

Lasciar riposare l'impasto coperto per almeno dieci minuti prima di iniziare a sfogliare.

MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.r.l.

reg. imprese 00112590336 PC
rea 67308 PC
cap. sociale € 100.800,00 int. vers.
P.IVA IT00112590336

via madonna del pilastro, 2
29010 gragnano trebbiense PC - Italy
t. +39.0523.787155
f. +39.0523.787450

info@dallagiovanna.it
www.dallagiovanna.it
www.shopdallagiovanna.it





RIPIENO PLIN

- g 120 polpa di manzo
- g 100 lonza di maiale
- g 30 verdure per soffritto gelo
- g 10 burro
- g 30 formaggio grana padano grattugiato
- g 12 uova
- g 20 erbe
- g 20 insalata scarola
- g 0,8 salvia
- pz 2 aglio

Tagliare la carne a pezzi uniformi.

Rosolare la carne con burro,

Aggiungere le verdure e proseguire la cottura fino a colorare il tutto

Aggiungere il vino e proseguire la cottura fino a fare evaporare.

Aggiungere del brodo e continuare la cottura per 80 minuti lentamente.

Aggiungere le erbe e lasciare cucinare per qualche altro minuto.

Passare al tritacarne la carne cotta.

Aggiungere il resto uovo e formaggio.

Mescolare bene tutto il ripieno.

MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.r.l.

reg. imprese 00112590336 PC
rea 67308 PC
cap. sociale € 100.800,00 int. vers.
P.IVA IT00112590336

via madonna del pilastro, 2
29010 gragnano trebbiense PC - Italy
t. +39.0523.787155
f. +39.0523.787450

info@dallagiovanna.it
www.dallagiovanna.it
www.shopdallagiovanna.it

