



TORTELLI NERI AL TRITORDEUM CON BACCALA' MANTECATO, CREMA DI TOPINAMBUR, CAPPERI DISIDRATATI E OLIO AL GINGER

- g 300 pasta all'uovo con **Uniqua Verde, Tritordeum** e nero di seppia per la farcia
- g 300 baccalà mantecato all'olio di oliva per il condimento
- g 150 crema di topinambur
- ml 30 olio allo zenzero
- g 10 polvere di capperi disidratati
- g 3 germogli

Formare i tortelli

Cuocerli in acqua salata

Servirli i tortelli conditi con olio allo zenzero, crema di topinambur, polvere di capperi e germogli

PASTA ALL'UOVO CON TRITORDEUM E NERO DI SEPPIA

Ingredienti

- g 1000 **Farina Uniqua Verde, Tritordeum**
- g 430 uova intere
- g 20 nero di seppia
- g 12 sale fino

Sbattere le uova con il sale ed il nero di seppia.

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.

BACCALÀ MANTECATO ALL'OLIO DI OLIVA

Ingredienti

- g 600 baccalà 'già dissalato / desalted'
- ml 40 olio di oliva extra vergine
- g 2,8 sale fino
- g 5 acciughe sott'olio
- ml 10 olio aromatizzato all'aglio

Mettere a bagno il baccalà per almeno 4 giorni in acqua fredda. Cambiare l'acqua due volte al giorno.

Metterlo a cuocere in forno a 75° C con 35 % umidità.

Scolare il baccalà levare tutte le spine e le impurità che ci possono essere.

Mettere il baccalà, le acciughe rese in pasta nella planetaria

Montarlo come se fosse una maionese Alternare l'olio a poco acqua di vegetazione della cottura per renderlo cremoso.

Aggiungere l'olio all'aglio ed il prezzemolo tritato.

Per ulteriori informazioni contattare:

Molino Dallagiovanna GRV Srl

Via Madonna del Pilastro 2, 29010 Gragnano Trebbiense (PC) – ITALY

P.IVA 00112590336 - Phone: 0523787155



CREMA DI TOPINAMBUR

- g 500 topinambur
- ml 70 olio di oliva extra vergine

Cuocere a vapore il tubero fino a che non risulta morbido. Pelare e frullare con l'olio di oliva e dell'acqua per portarlo alla giusta Consistenza. Aggiustare di sapidità.

OLIO ALLO ZENZERO

- ml 500 olio di oliva extravergine per cottura
- g 125 zenzero

Mettere tutti gli ingredienti in un sacchetto sotto vuoto cottura. Cuocere a 75° C per almeno 1 ora.

Per ulteriori informazioni contattare:

Molino Dallagiovanna GRV Srl

Via Madonna del Pilastro 2, 29010 Gragnano Trebbiense (PC) – ITALY

P.IVA 00112590336 - Phone: 0523787155