



CAPPELLACCI DEI BRIGANTI CON RAGÙ DI CINGHIALE E FUNGHI

- g 320 pasta all'uovo tritordeum 'cappellacci'
- g 400 ragù di cinghiale
- g 50 formaggio pecorino semistagionato
- g 30 burro chiarificato
- g 1 aglio
- qb prezzemolo tritato
- g 100 funghi

Cuocere in padella i funghi con burro e aglio.

Condire la pasta con la salsa ed i funghi.

Servire con formaggio grattugiato e prezzemolo.

PASTA ALL'UOVO TRITORDEUM

- g 1000 Farina **Uniqua Verde, Tritordeum**
- g 460 uova
- 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.

RAGÙ DI CINGHIALE

- g 500 polpa di cinghiale
- g 40 cipolle bianche 'brunoise'
- g 40 carote 'brunoise'
- g 40 sedano verde 'brunoise'
- pz 1 aglio 'tritato'
- g 2 rosmarino
- g 2 timo
- g 150 polpa di pomodoro
- ml 100 vino bianco

Tagliare la carne a pezzi. Rosolare la carne in olio caldo e scolare il grasso in eccesso.

A parte preparare un soffritto con la cipolla, carota e sedano; aggiungere la carne, bagnare con il vino rosso e lasciare evaporare. Aggiungere i pomodori e coprire con l'acqua e cuocere per circa 6 ore.

Le erbe andranno legate ed aggiunte nella fase finale.

A cottura la carne verrà leggermente sfilacciata.

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

