



MOLINO DALLAGIOVANNA

FARINE SUPERIORI, FARINE DA GRANO LAVATO

CARAMELLE BLACK AND WILD BLACKERY

Ingredienti e componenti per 5 porzioni/5pz:

g	500	Pasta all'uovo Blackery
g	500	Ripieno cinghiale
g	100	Fonduta Parmigiano Reggiano
g	100	Burro
g	0,5	Salvia
g	0,5	Timo
q.b.		Germogli crescione vene cress
q.b.		Pino mugo "polvere"

1

Procedimento:

Laminare la pasta a 0,55mm.

Tagliare a rettangolo festonato, farcire con il ripieno e formare le caramelle.

Cuocere in acqua salata per 3 minuti.

Condire con burro aromatizzato con le erbe.

Servire con fonduta al parmigiano e decorare con polvere di pino mugo e germogli.

PASTA ALL'UOVO BLACKERY

Ingredienti per 0,5 Ricetta/0,781 kg:

kg	0,5	Miscela al cacao "Blackery Forte" Molino Dallagiovanna
g	275	Uovo misto
g	6	Sale fino

Procedimento:

Sciogliere il sale nelle uova.

Mettere la farina in macchina azionarla ed iniziare e versare quasi tutta la quantità di uova.

Controllare la consistenza e unire se necessario l'ultima quantità di uovo.

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

FARINE SUPERIORI, FARINE DA GRANO LAVATO

RIPIENO CINGHIALE

Ingredienti per 1 Ricetta/1,5 kg:

kg	1	Polpa di cinghiale
g	150	Cipolle dorate
g	100	Carote
g	50	Sedano verde
g	30	Olio di oliva Extravergine
g	0,5	Alloro
g	1	Rosmarino
q.b.		Noce moscata
g	250	Vino rosso "Barbera"
q.b.		Acqua
g	10	Sale fino

Per il ripieno

g	150	Formaggio Parmigiano Reggiano
g	100	Uovo misto

Procedimento:

Tagliare la carne a pezzi.
Tagliare le verdure a mirepoix
Rosolare in olio la carne e verdure.
Mescolare la carne ed aggiungere il vino.
Lasciare ridurre alla metà.
Aggiungere acqua, sale ed il resto degli ingredienti.
Proseguire la cottura per almeno 3 ore fino a fare intenerire la carne.
A cottura lasciare raffreddare.
Passare al tritacarne la carne cotta.
Aggiungere il resto degli ingredienti.
Mescolare bene tutto il ripieno.



MOLINO DALLAGIOVANNA

FARINE SUPERIORI, FARINE DA GRANO LAVATO

FONDUTA AL PARMIGIANO REGGIANO

Ingredienti per 0,4 Kg:

g	200	Formaggio Parmigiano Reggiano 24 mesi "grattugiato"
lt	0,25	Panna fresca al 35% m.g.

3

Procedimento:

Mettere nel termomix tutti gli ingredienti e portare il tutto a 60°C.
Quando il formaggio si sarà sciolto aumentare di velocità per rendere liscia la fonduta.