



CULURGIONES PATATE E PECORINO CON BOTTARGA ED EMULSIONE ALLE ARSELLE

- g 300 pasta all'acqua 70% semola e granito
- g 500 ripieno di patate e pecorino per culurgiones
- g 200 pomodorini datterino semi disidratati
- g 10 bottarga di muggine per emulsione
- g 400 vongole veraci
- ml 50 vino bianco "vermentino"
- ml 10 olio di oliva extra vergine
- qb menta

Sfogliare la pasta tagliare a cerchi e farcire con ripieno di patate e chiudere a culurgiones.
Cuocere le vongole con olio e vino bianco. Sgusciare e frullare il tutto emulsionando con olio di oliva.
Cuocere i culurgiones in acqua e servire con emulsione, bottarga, pomodorini e basilico.

PASTA ALL'ACQUA 70% SEMOLA E GRANITO

- g 300 farina **Far Pasta, Granito**
- g 700 Farina **Semola Extra**
- g 390 acqua
- g 12 sale fino

Stemperare nell' acqua tiepida il sale.

Mettere le farine in macchina e versare l'acqua

Impastare

Lasciare riposare ed in seguito

RIPIENO DI PATATE E PECORINO PER CULURGIONES

- g 600 patate bintje olandesi
- g 400 formaggio pecorino sardo
- ml 20 olio aromatizzato all' aglio
- g 4 menta

Cuocere le patate a vapore o in acqua.

Pelare e schiacciare.

Unire con il formaggio grattugiato, menta tritata e olio.

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





OLIO AROMATIZZATO ALL' AGLIO

- lt 0,5 olio di oliva extra vergine
- g 50 aglio

Mettere tutti gli ingredienti in un sacchetto sotto vuoto cottura.

Cuocere a 75° C per almeno 1 ora.

Alternativa cuocere in microonde per 45 secondi per tre volte lasciando riposare 10 minuti.

A fine cottura si può utilizzare olio ottenuto o se si vuole un sapore più intenso anche aglio.

POMODORINI DATTERINO SEMI DISIDRATATI

- g 1000 pomodori datterino
- g 2000 ghiaccio
- g 12 sale fino
- g 10 zucchero semolato
- ml5 burro chiarificato liquido corman

Tagliare pomodorini dallo stelo lasciando il peduncolo e incidere la pelle in superficie a croce con la punta di un coltellino.

Scottare per 15-20 secondi in acqua bollente e raffreddare in acqua e ghiaccio.

Scolare i pomodorini e rivoltare la pelle del pomodoro verso l'alto dando la forma di un fiore.

In alternativa si possono anche solo tagliare a metà senza togliere la pelle.

Per la cottura:

Mescolare il sale e lo zucchero.

Ricoprire una teglia con un foglio di carta forno, distribuite metà del sale e zucchero e il burro, adagiare i pomodorini e condire con il sale rimanente.

Porre in forno a 95°C per un'ora o più a seconda delle dimensioni dei pomodorini

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

