



TORTELLI AL CAPPONE DELLE FESTE

Ingredienti

130g di tuorlo d'uovo pastorizzato;
40g di acqua;

Per il ripieno dei tortelli:

½ cappone bollito e sfilacciato; 1 cucchiaino di anacardi;
1 cucchiaino di arachidi;
1 cucchiaino di castagne;
bucci di arancia grattata q.b.; timo tritato q.b.;

Procedimento

Unire tutti gli ingredienti della pasta all'uovo ad eccezione dell'acqua, impastare fino all'ottenimento di un impasto liscio ed omogeneo. Lasciare riposare per 3 ore, stendere l'impasto.

Mescolare tutti questi ingredienti per il ripieno dei tortelli in una bowl, metterli in un sac à poche. Coppare l'impasto steso per formare i tortelli farcendoli con il ripieno.

FINITURA DEL PIATTO

Cuocere i tortelli per 4 minuti, condire a piacere saltandoli con burro e salvia, in brodo oppure mantecandoli con demi-glace e vincotto.