



TORTELLO DI PASTA ALL UOVO FARCIA DI CARDONCELLO E BUFALA E BRODO DI POLLO AGLI AGRUMI

Ingredienti

Ingredienti per la pasta:

700gr semola x pasta Casillo

300gr farina x pasta

750gr tuorlo d'uovo pastorizzato

30gr sale

Ingredienti per la farcia:

Cardoncello 500gr

Bufala 300gr

Pecorino grattugiato q.b.

Per il brodo di pollo:

Sedano 2coste

Carota 2pz

Cipolla bianca 2pz

Gambi prezzemolo

Aglione 1testa

Pollo 1kg

Procedimento

Per la farcia:

Cuocere i cardoncelli in padella antiaderente con un filo di olio extravergine

Frullare il tutto con la bufala e il pecorino fino ad ottenere una farcia liscia ed omogenea.

Per il brodo di pollo:

Portare tutto in casseruola con acqua e lasciar sobbollire per almeno 2/3ore

A fine cottura aggiungere 2 limoni premuti