

**TORTELLI VERDI ALLA CICORIELLA SELVATICA DI
CAMPO SPIRITO CONTADINO FARCITI CON CAPRINO
E CIPOLLINA SU RIDUZIONE DI CICORIELLA**

TERESA GALEONE



Teresa Galeone



TORTELLI VERDI ALLA CICORIELLA SELVATICA DI CAMPO SPIRITO CONTADINO FARCITI CON CAPRINO E CIPOLLINA SU RIDUZIONE DI CICORIELLA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

PASTA: 1 uovo • 160 gr di farina “0” • 40 gr di semola rimacinata • 100 gr di cicoriella
RIPIENO: 200 formaggio caprino spalmabile • sale e pepe q.b. • erba cipollina q.b. • latte q.b.
CONDIMENTO: 30 gr burro • 2 foglie di salvia • 1 rametto di timo • 1 spicchio di aglio
RIDUZIONE DI CICORIELLA: 400 gr di cicoriella selvatica di campo Spirito Contadino
• 600 ml acqua • sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO:

PASTA: sbollentare le cicorielle in abbondante acqua e subito dopo raffreddarle in acqua e ghiaccio per preservarne il colore. Con l’ausilio di un mixer frullarla con un po’ di acqua di cottura della stessa. Setacciare la purea ottenuta e impastarla con la farina, la semola e l’uovo per almeno 6 min. Avvolgere l’impasto nella pellicola alimentare e farlo riposare in frigorifero per almeno 30 min, poi stenderlo ad uno spessore di 2 mm.

RIPIENO: in una ciotola mescolare il caprino con il sale, il pepe e l’erba cipollina tritata finemente. Se necessario, aggiungere di un po’ di latte per ottenere la cremosità desiderata. Mettere il ripieno in una sac à poche, prendere le sfoglie di pasta verde e copparne dei dischi di 5 cm di diametro; al centro dei dischi mettere il ripieno, inumidire la circonferenza del disco di pasta e richiudere per ottenere una mezzaluna, poi richiuderla su sè stessa per formare un tortello.

RIDUZIONE: mettere in una pentola la cicoriella e l’acqua fredda, portare a bollore, poi abbassare la fiamma e far ridurre di metà il liquido. Salare e filtrare la riduzione.

Lessare i tortelli in abbondante acqua salata. In una padella sciogliere dolcemente il burro con uno spicchio di aglio schiacciato, il timo e la salvia. Scolare i tortelli e “lucidarli” in padella con il burro. Disponerli in un piatto fondo, decorare a piacimento con qualche fogliolina di timo e poi a tavola versare direttamente nel piatto la riduzione di cicoriella.