

PRIMI PIATTI

MARCHE- tortellacci con casciotta d'Urbino DOP, carciofi e fave al profumo di finocchio selvatico

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 60 min



PREPARAZIONE

- 1** Per il ripieno. Versare un filo d'olio in padella, aggiungete la cipolla tritata, i carciofi mondati e tagliati in julienne, sale e mezzo bicchiere d'acqua e lasciar cuocere per 10 minuti e lasciar raffreddare.
- 2** Tagliare la Casciotta d'Urbino DOP e tenere da parte. Mettere nel bicchiere del mixer i carciofi, la cipolla, la noce moscata, l'uovo, la Casciotta precedentemente tagliata e il formaggio grattugiato e tritare. Mettere il composto in una ciotola e tenere da parte.
- 3** Per la pasta. In una ciotola mettere la farina e le uova, rompere le uova con una forchetta, poi amalgamare con le mani sulla spianatoia. Creare un panetto e avvolgerlo nella pellicola e lasciar riposare per 30 minuti.
- 4** Stendere la pasta su una spianatoia infarinata, ricavare dei dischi con un coppapasta. Mettere al centro di ogni disco un cucchiaino di ripieno, bagnare il bordo di mezzo disco e richiudere a mezzaluna facendo pressione con le dita. Cuocere in abbondante acqua salata per 5-6 minuti.
- 5** Per la salsa. In una padella sciogliere il burro e aggiungete il finocchio selvatico tritato e le fave sbollentate e sbucciate. Aggiungere i tortellacci scolati alla salsa e saltare per qualche minuto. Sistemare nel piatto e decorare con pomodorini e scaglie di Casciotta d'Urbino DOP.

VINO CONSIGLIATO

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO SUPERIORE