

Cosa si mangia

Aperitivo

Vino bianco "Val d'Oca", analcolici vari
serviti con stuzzichini fantasia

Antipasto

Culaccia
Frittata ai porri

Primi

Tortelli alla "Verdi" con burro fuso e salvia
Gnocchi al ragù con salsiccia e funghi

Secondo

Anatra muta ai funghi chiodini con polenta

Dessert

Delizie alle noci servite con malvasia passito "Cielo d'oro"

Vini

Malvasia secco "Castello di Luzzano"
Terre di Franciacorta "Uberti"

Si paga quarantottomilalire

Piatto da valutare

Tortelli alla "Verdi"

Dosi per 8 persone

Farina OO Kg. 1,000
Foglie di bietole o spinaci Kg. 0,500
Uova intere n° 5 ed in più n° 5 tuorli

Per il ripieno:

Ricotta fresca Kg. 1,000
Formaggio grana stagionato hg. 3,000
Spalla cotta di S.Secondo hg. 1,000
Tuorlo d'uovo n° 1
Una manciata di bietole o spinaci cotti
Una puntina di crema di tartufo, noce moscata, sale e poco pepe

Preparazione:

Impastare farina, uova, bietole o spinaci tritati finissimi e farne una comune pasta.

Mentre la pasta riposa al fresco avvolta, preparare il ripieno: passare la ricotta al setaccio, far saltare le bietole o gli spinaci con pochissimo burro in modo da asciugarli il più possibile, tagliarli con la mezza-luna, tagliare a dadini le fette sottili di spalla, unire il grana, uova e sapori, procedere poi come per i tortelli comuni. (Personalmente preferisco tenerli più grossi, con forma a mezza-luna)

Cuocerli in acqua salata a bollitura leggera, scolarli, saltarli in padella con burro fuso freschissimo ed abbondante formaggio grana.