



MASSIMILIANO TORTEROLO IN CASCINA FACELLI

“Spunti di cucina all’oro giallo di Cascina Facelli”

Pansotti arrosto farciti di animelle di vitella, spugnone, cipolline all’aceto, acqua di patata, zafferano e prezzemolo appena germogliato.

Ingredienti per quattro intenditori:

- Una patata.
- 2 animelle di vitella.
- 300 gr. di farina tipo1.
- 7 tuorli d’uovo e 2 uova intere.
- 200 gr. di spugnone fresche.
- Olio evo, burro di cascina q.b., sale.
- Un cucchiaino di pistilli di zafferano di Cascina Facelli.
- Un mazzetto di prezzemolo appena germogliato, più intenso.
- Un bicchiere di marsala secco.
- Un bicchiere d’arneys.
- 2 foglie di alloro.
- 150 gr. di cipolline.
- Barbeque e brace.
- Un mazzo di maggiorana fresca.

Come organizzarsi:

Prepariamo la sfoglia impastando la farina con le uova sino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo.
Nel frattempo sbollentiamo le animelle in acqua acidulata, sale e alloro, raffreddarle, eliminare la pellicina e metterle sul barbeque in maniera che si profumino di fumo e legno. Tagliuzzarle al coltello e porle in un recipiente.

Cascina Facelli - Az. Agricola - B&B

Loc. Facelli. 1 - 12060 Bossolasco (Cn) Tel. 0173.793166 Email. info@cascinafacelli.com
www.cascinafacelli.com



Pulire, lavare le spugnole e sbollentarle poiché questi funghi primaverili possiedono delle tossine termolabili quindi non possono essere consumati crudi.

Tritacchiarle a pezzetti e passarle in padella con una cipollina affettata, flambarle col marsala, aggiustare di sale e pepe.

Affettare finemente le cipolline, farle appassire in un piccolo tegame con poco zucchero, sfumarle con aceto e acqua e portare avanti la cottura sinché non risultino fondenti. Terminare la farcia aggiungendo le spugnole laccate al marsala e una percentuale equilibrata di cipollina acida; terminare con sale, pepe, maggiorana tritata e un ovetto.

Sfogliare la pasta con una nonna papera sino al penultimo numero, cappare la sfoglia con un coppapasta rotondo di 4 centimetri di diametro, con un cucchiaino porzionare il ripieno al centro, ripiegare la pasta su se stessa e saldare bene facendo pressione con i polpastrelli.

Cappare il pansotto ottenuto con un coppapasta più piccolo per rendere ogni singolo pansotto più preciso.

Disporli poi su una placca foderata di carta forno e leggermente spolverata di farina e conservarli in frigo coperti con un panno di cotone.

Cuocere in mezzo lt. d'acqua una patata a fette con i pistilli di zafferano frullarla leggermente con un pimer, aggiustare di sale e montarla un poco con una nocciolina di burro. Dovrà avere una consistenza sciroposa.

Disposizione del piatto:

Cuocere i pansotti in acqua salata, colarli per bene e disporli in un vassoietto unto poi arrostarli in entrambi i lati in padella antiaderente calda con poco sale integrale.

Disporli in maniera ordinata in un bel piatto mezzo fondo caldo magari nero, colare un po' di acqua di patata allo zafferano e decorare con le foglie di prezzemolo tagliate fini e qualche pistillo qua e là.

Massimiliano consiglia:

Vi consiglio il passaggio in padella di questi ravioli così da renderli croccanti, in contrasto con la morbidezza del ripieno. Vi consiglio inoltre di degustarli uno ad uno intingendoli nell'acqua allo zafferano, buon appetito!

Cascina Facelli - Az. Agricola - B&B

Loc. Facelli. 1 - 12060 Bossolasco (Cn) Tel. 0173.793166 Email. info@cascinafacelli.com

www.cascinafacelli.com