

MILLE RIGHE AL BURRO E PEPE NERO CON CIPOLLA SAUTÉ AI PROFUMI BOLOGNESI



TEMPO
70 min.



DIFFICOLTÀ
Difficile



PASTA
Mille righe

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



LOMBO
DI MAIALE



VERA MORTADELLA
DI BOLOGNA



PROSCIUTTO
CRUDO



UN UOVO



PARMIGIANO
REGGIANO



CIPOLLA DORATA
DI MEDICINA



OLIO EVO, SALE,
E NOCE MOSCATA



VINO
BIANCO



ACETO DI VINO
BIANCO

PER LA CIPOLLA DI MEDICINA SAUTÉ

- 1 CIPOLLA DORATA
DI MEDICINA
- 20g DI OLIO EVO
- SALE E PEPE

PROCEDIMENTO PER LA CIPOLLA DI MEDICINA SAUTÉ

Mondare la cipolla, tagliarla in verticale in 6 pezzi, sfogliarla, far scaldare in una padella antiaderente l'olio extravergine di oliva con una noce di burro e cuocerla a fuoco alto per pochi minuti: dovrà risultare abbrustolita, cotta ma croccante. Aggiustare di sale e pepe.

PER LE POLPETTINE DI RIPIENO DEI TORTELLINI

- 100g DI LOMBO DI MAIALE
- 100g DI PROSCIUTTO CRUDO
- 100g DI VERA MORTADELLA
DI BOLOGNA
- 100g DI PARMIGIANO REGGIANO
- 1 UOVO
- SALE, PEPE
E NOCE MOSCATA

PROCEDIMENTO PER LE POLPETTINE DI RIPIENO DEI TORTELLINI

Passare in padella il lombo di maiale; terminata la cottura, unire il prosciutto crudo, la mortadella e passare tutto al tritacarne con trafilata piccola. Aggiungere il parmigiano, l'uovo, sale, pepe e noce moscata. Preparare infine delle polpettine di 2/3 cm di diametro con il ripieno e riporre in frigorifero.

PER IL BURRO ACIDO

- 100g DI CIPOLLA DORATA
DI MEDICINA
- 120g DI BURRO
- 120g DI VINO BIANCO
- 70g DI ACETO
DI VINO BIANCO

PROCEDIMENTO PER IL BURRO ACIDO

Tagliare a julienne sottile la cipolla, mettere in una casseruola tutti gli ingredienti tranne il burro, far prendere il bollore, abbassare e far ridurre a fuoco lento fino a quando la cipolla sarà trasparente e avrà assorbito tutti i liquidi. A questo punto, aggiungere il burro fuori dal fuoco e mescolare finché si crea un'emulsione, filtrare e tenere da parte.

PROCEDIMENTO FINALE E IMPIATTAMENTO

In una pentola capiente cuocere i Mille Righe Sgambaro Etichetta Gialla in abbondante acqua salata. Saltare in una padella le polpettine con il burro acido, aggiungere un po' di acqua di cottura della pasta. Scolare i Mille Righe al dente e saltarli nella stessa padella. Impiattare in un piatto fondo, decorare la base del piatto con spennellate di olio e polvere di barbabetola o spezie, inserire la pasta con le sue polpettine e guarnire con la cipolla dorata sauté ben calda. Terminare con una grattugiata di parmigiano reggiano vecchio.

Buon appetito!