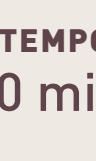
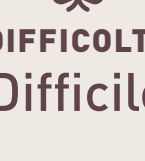


• CON CHEF •
BRUNO BARBIERI

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 Mezzi Rigatoni Sgamaro Etichetta Gialla in acqua salata, scolarli al dente e tenere da parte un po' di acqua di cottura. Nella padella con il cotechino preparato in precedenza, spadellare la pasta e aggiungere gli scalogni in agrodolce sfogliati.

Infine, in un piatto fondo, disporre la salsa di patate affumicate, sovrapporvi i Mezzi Rigatoni spadellati con cotechino e scalogno e finire con una grattugiata di pecorino semistagionato.

Buon appetito!