

TORTELLI VERDI al MONTASIO ed ACETO BALSAMICO



Tipo di Montasio: Fresco (da 60 a 120 giorni), Stagionato (più di 10 mesi), Stravecchio (oltre 18 mesi)

Portata: Primo Piatto

Tempo di preparazione: Un'ora

Difficoltà: Media

Ingredienti:

Ingredienti per 8 persone

Per la pasta:

- 1 kg di farina
- 6 uova
- 200 g di spinaci tritati
- Sale

Per il ripieno:

- 150 g di burro
- 180 g di farina
- 500 g di latte
- 300 g di formaggio Montasio fresco
- 100 g di formaggio Montasio vecchio grattugiato

- 3 rossi d'uova
- 100 g di panna

Per la salsa:

- burro
- fumetto (brodo) di pesce
- aceto balsamico (gocce)
- pomodoro a dadini

Descrizione:

Impastare bene gli ingredienti per la pasta e prima di tirarla e distenderla per preparare i tortelli lasciarla riposare per 20 minuti circa. Per il ripieno far sciogliere in una pentola il burro, unire la farina, il latte e far bollire il tutto; aggiungere il Montasio e farlo sciogliere, incorporare quindi la panna con i rossi d'uovo lasciare raffreddare. Preparare i tortelli con il ripieno e farli poi bollire in acqua salata per 2/3 minuti; far sciogliere in una padella il burro ed aggiungere gli altri ingredienti della salsa; passare i tortelli in padella fare restringere e servire.