



MEZZELUNE “SCHLUTZER” BAD EGART

con ripieno di radicchio trevigiano, balsamico e
formaggio di malga della Val Venosta

60 Min

Preparazione

20 Min

Cottura

Ingredienti

Per 4 persone

Ingredienti per la pasta fresca

120 g di semola di grano duro
120 g di farina 00
2 uova
1 cucchiaio d'olio d'oliva
acqua tiepida q.b.

Ingredienti per il ripieno

350 g di radicchio trevigiano
4 scalogni – tritati finemente
2 spicchi d'aglio – tritati finemente
2 cucchiaini d'olio d'oliva
1/8 l di vino rosso Lagrein Dunkel - vitigno autoctono
2 cucchiaini d'aceto balsamico

Preparazione

Preparazione della pasta fresca

Disporre la semola di grano duro e la farina 00 a fontana su una superficie di lavoro. Al centro della fontana versare l'olio e le uova e mescolare. Amalgamare bene con la semola e la farina e – se necessario – aggiungere un po' d'acqua tiepida per ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Avvolgere la pasta nella pellicola e far riposare almeno mezz'ora.

Preparazione del ripieno

Dorare gli scalogni in olio d'oliva prima di aggiungere l'aglio. Aggiungere il radicchio tagliato grossolanamente e proseguire la cottura a fuoco lento. Bagnare con il vino rosso e far ridurre il liquido prima di aggiungere l'aceto balsamico. Condire con sale, pepe, peperoncino e noce moscata. Far ridurre il liquido ancora, togliere dal fuoco e lasciar raffreddare. Frullare grossolanamente il composto di radicchio e mescolare con i dadini di formaggio e la salvia ananas tritata finemente.

Tirare la pasta con il tirapasta. Con un coppapasta ricavare dei dischi. Al centro di ogni disco adagiare un po' del ripieno

200 g di formaggio di malga della Val Venosta – tagliato a dadini

Per condire: sale, pepe, peperoncino q.b. e noce moscata
8 foglie di salvia ananas (a piacere – si possono utilizzare anche altre erbe)

Per completare

Parmigiano grattugiato

Burro fuso

Per decorare

Foglie di radicchio tagliate a striscioline e salvia ananas

Una ricetta di: Janett Platino - Restaurant Bad Egart / Onkel Taa

di radicchio e formaggio. Bagnare i bordi con dell'acqua e chiudere a forma di mezzelune – è importante sigillare le mezzelune con cura premendo con le dita delle mani. Cuocere le mezzelune - "Schlutzer" in acqua salata bollente (per ca. 3 minuti).

Disporre le mezzelune nei piatti riscaldati e completare con parmigiano grattugiato e burro fuso. Infine guarnire con le foglie di radicchio tagliate a striscioline e la salvia ananas.