

ALBINO ARMANI VITICOLTORI DAL 1607



Località Ceradello
Via Ceradello, 401
37020 Dolcè (Verona)
Phone +39 045 7290033
Fax +39 045 7290023
info@albinoarmani.com
<https://www.albinoarmani.com/>

Prosecco Rosè Doc Extra Dry con Rinascimento italiano

Ingredienti Per l'impasto 250 g di farina grano duro 00 bio, 2 uova intere bio 2 tuorli bio.



Rinascimento italiano ristorante Mater Roma

Per la farcia: 250gr purea carciofi freschi 60 gr pecorino bio 50 gr ricotta di mucca bio sale e pepe limone bio sciroppo agave bio Qb

Per la spuma: 100 g di pecorino bio 250 g di latte bio 50 g di panna bio 20 g dia maizena bio

Per le chips di patate viola: 1 patata viola bio

Rosti di carciofi: 100 g di carciofi tagliati saltati in padella sale, pepe, limone bio, olio evo bio qb 20 g di tartufo fresco

Preparazione: preparare la sfoglia per creare i tortelli: uova e farina sono impastati e successivamente stesi per creare una sfoglia sottile che verrà poi riempita di gusto.

Il ripieno dei tortelli è composto da un mix di purea di carciofi bolliti, pecorino, ricotta di mucca, sale, pepe e sciroppo d'agave, lavorati ed inseriti nella sfoglia che è poi ripiegata per racchiuderli.

A questo punto accendere l'acqua e la portarla a bollore per poi tuffarci i tortelli per 5 minuti.

Nel frattempo tagliare a cubetti i carciofi e stufarli con sale e pepe, limone e un filo di olio extravergine di oliva così da insaporirli per creare la tartare.

Inserire il pecorino nel sifone con latte, panna e maizena e scaldarlo.

Tagliare finemente i carciofi e la patata viola, friggerli per creare croccanti chips, il tartufo viene fatto a scaglie.

Impiattamento: alla base viene posta la tartare di carciofi saltati, sopra la spuma di pecorino alla quale si adagiano i 6 tortelli; per completare il piatto, questo viene guarnito con chips di carciofi croccanti, chips di patate viola e scaglie di tartufo nero.



ALBINO ARMANI
VITICOLTORE DAL 1607



Flum Terre di Plovia
IGT Venezia Giulia
90/100

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Prosecco Rosè Doc Extra Dry		13.80€	si	Lo trovi da...	
Pinot Grigio Valdadige Terre dei Forti 2021		10.78€	si	Lo trovi da...	
Flum Bianco Terre di Plovia IGT 2020		19€	si	Lo trovi da...	