

ERMES BOTANICA SRLS

Via Dante Alighieri, 28 A/3
33037 Passons - Pasian di Prato (UD)
+39 391 3988178



info@ermesbotanica.com

<https://www.ermesbotanica.com/homepage/>

Marubini ai profumi dell'orto con Club 36 Brut Metodo Classico VSQ

Ingredienti per 10 persone



Per il ripieno: 400 g di brasato di manzo, 300 g di ritagli di maiale, 100 g di mortadella, 100 g di pesto di salame fresco, mezza cipolla, sale, pepe e noce moscata, 2 uova, 150 g di Grana padano grattugiato, 100 g di pane raffermo, 1 bicchiere di vino bianco

Per la pasta: 800 g di farina 00, 9 uova, Sale

Per il condimento:

2 carote, 1 zucchina, 2 coste di sedano, Mezzo peperone rosso, Mezzo peperone giallo, 150 g di burro, 150 g di olio extra vergine d'oliva, 150 g di pancetta

Preparazione

Tritare la cipolla e metterla a rosolare in un tegame con poco burro.

Aggiungere la carne di maiale tagliata a cubetti e farla rosolare, aggiungere la mortadella e bagnare con il vino bianco.

Aggiungere il brasato con il suo sugo e lasciare cuocere per circa 50 minuti. Spezzettare il pane e aggiungerlo al ripieno, lasciando che assorba il succo.

Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare. Passare il tutto al tritacarne e quindi impastare aggiungendo il pesto di salame a crudo, il Grana padano, le uova, sale, pepe e noce moscata.

Impastare la pasta con gli ingredienti e quindi tirarla molto sottile. Con la rotella rigata tagliare dei quadretti di circa 4 cm di lato.

Mettere al centro una nocciola di ripieno e piegare angolo su angolo. Attorcigliare i due angoli attorno al dito indice e premere i lembi in modo da

attaccarli.

Ripetere l'operazione fino ad esaurimento del ripieno.

Per il condimento: tagliare tutte le verdure a cubettini molto piccoli e scottarli per circa 2 minuti in acqua bollente salata, quindi scolare e raffreddare.

Mettere le erbe lavate e sfogliate in un frullatore con il burro sciolto e l'olio extra vergine d'oliva e frullare alla massima velocità per 3 minuti.

Passare al colino ottenendo un burro di colore verde molto profumato. Mettere le verdure e il burro in un tegame con la pancetta tagliata a cubetti e fare soffriggere.

Cuocere i Marubini nel brodo grasso, scolarli e posizionarli sui piatti, spolverare di Grana Padano e condire il tutto con il soffritto. Condire bollenti.

[Chef: Sergio Carboni](#)

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Club36 METODO CLASSICO S Q Brut Metodo Classico Talento 2019 sboccatura 2023		20€	si	Lo trovi da...	
Club 62 Extra Brut Metodo Classico Talento VSQ 2017 sboccatura 2023		30€	si	Lo trovi da...	
Rubeolus Ribolla Brut Gialla VSQ		15€	si	Lo trovi da...	