

POGGIOTONDO



Località Poggiotondo -
Subbiano - Arezzo
www.poggiotondo.it
info@poggiotondo.it

POGGIOTONDO

Stile Natura Casentino

0575.48.182
055.28.80.95

Marubini ai profumi dell'orto

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
Le Rancole Chianti Docg 2021		16.50€	si	Lo trovi da...	
Poggiotondo Casentino IGT 2021 Toscana		17€	si	Lo trovi da...	
C 66 Rosso Toscano IGT 2021		27€	si	Lo trovi da...	
Collefresco vin Santo Doc 2013		38€	si	Lo trovi da...	