

Salvatore Tamburello Azienda Agricola Biologica



Via della Vigna n° 1
91020 Poggioreale (TP) Sicily- Italy
comunica@salvatoretamburello.it
marketing@salvatoretamburello.it
www.salvatoretamburello.it

30 Mesi Metodo Classico Dosaggio Zero Millesimato Bio con Tortelloni Trinacria



Preparare la pasta fresca impastando gr. 135 di farina OO e gr. 135 di farina di rimacino e gr. 210 di tuorlo d'uovo e lasciare riposare in frigo per 1 ora.

Pulire e sfilettare 4 triglie di gr. 210, metà utilizzarle per il ragù, condire il resto dei filetti con sale e olio e scottarli in padella antiaderente.

Preparare la farcia con gr. 50 di burrata precedentemente messa a scolare, gr. 100 di spinaci appassiti in padella con olio e aglio in camicia e successivamente lasciati a scolare e raffreddare. Tritare gli spinaci e unirli alla burrata, aggiungere un pizzico di noce moscata e parmigiano. In padella dorare la cipolla tritata con olio

EVO, aggiungere il finocchietto, l'uva passa, i pinoli, i filetti di triglia a pezzettini e spadellare, aggiungere il concentrato di pomodoro e aggiustare di sale e pepe, far cucinare fino ad ottenere un composto ben ristretto, raffreddare in abbattitore e unire al composto precedente. Stendere la pasta molto sottile, cappare dei dischi di 8 cm circa, farcire e chiudere come un tortello. Preparare una salsa allo spumante metodo classico 30 Mesi.

Soffriggere il porro e il sedano in una casseruola con un pò d'olio, bagnare con ml. 250 di spumante e aggiungere

l'acqua, far sobbollire per circa 30 minuti. Filtrare e continuare la cottura con ml. 250 di crema di latte per altri

15 minuti, infine addensare la salsa con una noce di burro e addensami. Tartare di gambero rosso di Mazara

Sgusciare gr. 100 di gamberi, tritare a tartare e condire con sale, olio, succo e zeste di limone. Con le teste e

carapace preparare un'emulsione, frullando il tutto con un mixer ad immersione, aggiungendo ghiaccio,

olio EVO, un pizzico di sale e del succo di limone. Filtrare con il passino ed emulsionare con emulsionami

affinché raggiunga la giusta consistenza, successivamente trasferire in uno squeezer. Emulsione di basilico

Sfogliare e lavare gr. 25 di basilico, sbianchirlo in acqua bollente per 30 secondi, raffreddare in acqua e ghiaccio

e scolare, mettere in un bicchiere da mixer ad immersione con acqua e frullare il tutto. Passare al setaccio

ed emulsionare con olio, sale ed emulsionami affinché raggiunga la giusta consistenza, successivamente

trasferire in uno squeezer. Corallo al nero di seppia. Pesare gr. 30 di olio di semi, gr. 10 di farina oo, gr. 75 di acqua e gr. 2 di nero di seppia unire il

tutto in una scodella e miscelare bene. Con un mestolino aggiungere il composto in padella antiaderente ben calda, e controllare la cottura affinché

prendano la forma del corallo, asciugare su carta assorbente e lasciar raffreddare. Dressaggio. Disporre sotto la salsa allo spumante, adagiare 3

tortelloni con all'interno la tartare di gambero rosso, accanto la triglia, sopra l'emulsione di gambero e di basilico, decorare con il corallo al nero di

seppia e servire. (giovane cuoco Leonardo Bavetta del Culinary Team Sicilian Junior).

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
------	--------	--------	------------	----------------	------

30 Mesi Metodo Classico Dosaggio Zero Millesimato Bio Igt Terre siciliane 2019 - Sboccatura 2023		35€	si	Lo trovi da...	
204 Grillo Bio Doc Sicilia 2023		12€	si	Lo trovi da...	
Trebbiano N Bio Igt Terre siciliane 2023		15€	si	Lo trovi da...	
797N Catarratto Bio Igt Terre siciliane 2022		15€	si	Lo trovi da...	
306N Nero d'Avola Bio Doc Sicilia 2023		15€	si	Lo trovi da...	