

# Tortelli di coda, sedano e cacao

**Tortelli di coda, sedano e cacao con Amarone della Valpolicella Riserva Villa Rizzardi 2019**

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4 uova intere 2 tuorli  
200g farina 00  
200g semola rimacinata  
1 coda di vitellone (1500g circa)  
1 cespo di sedano  
4 carote 4 cipolle Concentrato di pomodoro 1 cucchiaio  
Vino rosso 500 ml  
Fave di cacao 4 pz  
Olio evo 100 ml  
Sale e pepe q.b.  
Brodo vegetale 1l



**Procedimento:** Per prima cosa tagliate la coda di vitellone in circa 7/8 pezzi. Salatela, pepatela e lasciatela marinare per 30 minuti. Nel frattempo lavate, mondate e tagliate le verdure a pezzi grossolani lasciando da parte il cuore del sedano. In una casseruola ben capiente, unite l'olio EVO, le verdure tagliate ed iniziate a farle appassire a fuoco dolce. Unite la coda, alzate il fuoco e fatela rosolare nel fondo di verdure finché non sarà ben colorita. Sfumare con il vino rosso e fatelo ritirare della metà. Aggiungete in pentola il concentrato, scioglietelo per bene e coprite la coda con il brodo vegetale. Mescolate e girate la carne nel fondo e coprite con il coperchio.

Portate a sobbollire dolcemente e fate cuocere per almeno due ore o almeno finché la coda non sarà ben tenera e sfibrata. Mentre la carne cuoce impastate la pasta con le uova e la farina. Chiudetela con pellicola alimentare e fatela riposare in frigo. Sbollentate il cuore del sedano in acqua ben salata e poi frullatelo al mixer ottenendo una salsa omogenea. Arrivati a cottura della carne, alzatela dal sugo e spolpatela per bene. Regolatela di sale e pepe e mettetela in una sac-à-poche da pasticceria. Il fondo di cottura emulsionatelo al mixer finché non sarà ben liscio e cremoso.

Stendete la pasta all'uovo a circa 2 mm con l'aiuto di un mattarello o di una sfogliatrice. Con un taglia pasta da 8 cm coppate la sfoglia all'uovo e farcite con la polpa di coda. Chiudete i tortelli prima a metà su sé stessi e poi unite i lembi estremi pizzicandoli. Cuocete i tortelli in abbondante acqua salata per circa 4 minuti.

Ponete alla base dei piatti un mestolino di fondo di coda, adagiateci sopra 3 o 5 tortelli scolati e conditi con un filo di olio. Completate il piatto con la

salsa al sedano posta sopra i tortelli e le fave di cacao grattugiate.

Buon appetito

**Don Pasquale, Maalot, Roma - Executive Chef Domenico Boschi**



Str. Campazzi, 2,  
37011 Bardolino VR  
Tel. 045-7210028 -  
Fax +39-045-6212254  
[visite@guerrieri-rizzardi.it](mailto:visite@guerrieri-rizzardi.it)  
[info@pojega.it](mailto:info@pojega.it)  
<http://www.guerrieri-rizzardi.com/>

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Costeggiola Soave Classico Doc 2023		10.50€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
Clos Roareti 2020 IGT		22€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
Amarone della Valpolicella Riserva Villa Rizzardi 2019		49€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	