

Thermomix TM31

Tortelli di pasta di patate con radicchio rosso di Treviso, grana padano al profumo d'arancia

Tempo totale di esecuzione: 1 h 15 min., Tempo di preparazione manuale: 28 min., Tempo di attesa (riposo, lievitazione, refrigerazione...): 1 h, Tempo di utilizzo di Bimby: 46 min.

Ingredienti per 4 porzione/i:

- 1 arancia, la scorza essicata
- 80 g di Grana Padano a pezzi
- 700 g di acqua
- 3 patate (da 100 gr l'una)
- 300 g di farina tipo 00
- 90 g di acqua
- 60 g di burro
- 80 g di panna calda
- sale q.b.
- pepe q.b.
- 100 g di radicchio rosso di Treviso
- 20 g di olio extravergine di oliva

Esecuzione

1. Essicare il giorno prima la buccia d'arancia al forno a 80°. Unirla al parmigiano e polverizzare: **10 sec./vel. 9**.
2. Versare nel boccale 700 g d'acqua. Lavare le patate con la buccia, metterle nel cestello e cuocerle a vapore: **40 min./Varoma/vel. 1**.
3. Sbucciarle, metterne 150 g nel boccale con la farina e l'acqua, impastare: **1 min./vel. 4**. Lasciar riposare la pasta coperta per circa 1 ora.
4. Amalgamare le restanti patate con burro e panna calda: **15 sec./vel. 4**. Aggiustare di sale e pepe.
5. Tirare la pasta di patate in una sfoglia sottile, tagliarla a dischi di 5 cm. di diametro, mettere al centro un cucchiaino di farcia di patate, bagnare i bordi con acqua e chiudere a mezzaluna. Cuocere i tortelli in acqua bollente per 2 min. Sgocciolarli e rosolarli in padella con una noce di burro.
6. Lavare il radicchio in acqua tiepida, tritarlo grossolanamente: **5 sec./vel. 4**.
7. Rosolare con l'olio d'oliva: **3 min./100°C/vel. 1**. Tenere al caldo.
8. Servire in un piatto piano il radicchio rosolato, disporre sopra i tortelli e spolverizzare con il grana padano aromatizzato all'arancia.

Curiosità

Secondo un vecchio detto popolare, il radicchio rosso è il dono che l'autunno fa all'inverno, per rallegrare con un po' dei suoi colori i campi ormai brulli e incupiti.

Autore: Chef Alessandro Breda - Ristorante Gellius - Oderzo (TV)

Informazioni

Bimby con: Varoma, Cestello

Accessori utili: matterello

Nutritional values per 1 porzione/i:

Valore nutritivo: 2650 kJ

Valore nutritivo: 633 kcal

Proteine: 18,2 g

Carboidrati: 74,5 g

Grassi: 31,2 g

Nutritional values per 100 g:

Valore nutritivo: 1017 kJ

Valore nutritivo: 243 kcal

Proteine: 7 g

Carboidrati: 28,6 g

Grassi: 12 g

Grado di difficoltà: medio

Costo: medio