

IL LUOGO

AIMO E NADIA • MILANO

Cannelloni Bitto DOP e Bresaola della Valtellina IGP con cannella e noci

Ingredienti per pasta fresca:

- Farina per pasta "00"
- Tuorli pasta gialla 12 pz
- Uova pasta gialla intere 2 pz
- Acqua 20g

Ingredienti per Farcia:

- Bresaola della Valtellina IGP 200g
- Erbette 700g
- Bitto DOP 200g
- Olio all'aglio 10g

Ingredienti per burro aromatizzato:

- Burro 300g
- Cannella in polvere 10g
- Noci 20g
- Salvia 5 g

Procedimento per pasta fresca:

Impastare farina, tuorli e uova con la foglia in planetaria, aggiungendo una goccia d'acqua.

Stendere la pasta a formare un foglio e arrotolare su sé stesso, lasciar riposare per 2 ore in frigo.

Una volta riposata stendiamo la pasta a 2 mm deve essere molto fine come spessore, e sbollentiamo la pasta per 2 minuti in acqua bollente salata e passare subito in acqua e ghiaccio. Tamponiamo la pasta con carta assorbente.

Procedimento per Farcia:

Affettare la Bresaola della Valtellina IGP un po' spessa da 1,5 cm e tritare al coltello. Pulire le biette e sbollentare in acqua salata per circa 3 minuti e raffreddare in acqua e ghiaccio, strizzare bene le biette e tagliuzzare in modo grossolano.

IL LUOGO

AIMO E NADIA • MILANO

Una volta pronti tutti gli ingredienti eseguire la farcia, scaldare una padella con olio all'aglio e lasciar rosolare le biette con la Bresaola della Valtellina IGP, in questa farcia non abbiamo bisogno dell'uso del sale poiché usiamo tanti ingredienti molto sapidi.

Lasciar rosolare per un paio di minuti e infine grattugiare il Bitto DOP all'interno con la padella ancora calda, in modo da formare una sorta di impasto filante. Lasciar compattare in frigo per un paio d'ore.

Servizio:

Tagliare la pasta per 30cm di lunghezza e 17cm di larghezza, riempire con la farcia sulla metà della sfoglia lasciando giusto un po' di spazio per la chiusura, piegare la parte iniziale coprendo la farcia totalmente, lasciando il bordo finale scoperto per la chiusura. Passare la pasta a 100° vapore per circa 2 minuti, dopodiché tagliare a metà di verticale e arrotolare per formare il cannellone.

Passiamo in forno statico a 220° in modo da formare una bella crosta e all'uscita grattugiare un altro po' di Bitto DOP sulla crosticina.

In padella scogliere del burro con la cannella, salvia e noci, lasciar profumare il burro e versare caldo sul cannellone.