



05 / Asparagi

05 / Primi piatti

# TORTELLONI DI MASCARPONE ALLE PUNTE D'ASPARAGI BIANCHI E VERDI ALLA SALVIA

 60 MIN /  MEDIA

Lessare gli spinaci senza aggiungere acqua e strizzarli.

Dividere gli ingredienti in due, per la pasta bianca impastare le uova, la farina, la semola e il sale, per la pasta verde impastare le uova, la farina, gli spinaci e il sale.

### **Ingredienti per 4 persone:**

#### **Per i tortelloni:**

400 g farina bianca 00

100 g farina di semola di grano duro

3 uova intere

4 tuorli d'uovo

25 g olio extravergine d'oliva del Garda

50 g spinaci freschi

#### **Per la farcia:**

250 g mascarpone

100 g ricotta fresca

30 g grana grattugiato

5 g erba cipollina

sale, pepe, q.b.

10 g pane grattugiato

40 g porri

15 g scalogno

#### **Per la salsa:**

200 g asparagi bianchi

200 g asparagi verdi

50 g scalogno

100 g olio extravergine d'oliva del Garda

100 g burro

sale, pepe, q.b.

20 g salvia

Asiago

basilico rosso

Lasciare riposare l'impasto per due ore.

Brasare in una padella i porri con lo scalogno, olio, sale e pepe, poi lasciarli raffreddare.

In una ciotola mescolare gli ingredienti necessari per realizzare il ripieno: la ricotta, il mascarpone, il formaggio grana, l'erba cipollina, sale, pepe, il pane grattugiato e aggiungere i porri raffreddati.

Riprendere la pasta e stenderla con il mattarello non troppo fine, deve essere di 2/3

mm di spessore (sollelandola non deve rompersi). Fare dei cerchi di circa 6 cm di diametro e al centro mettere la farcia

aiutandosi con la sac à poche. Chiudere i cerchi a mezzaluna e schiacciare sui bordi.

In una padella fare saltare i due tipi di asparagi con olio d'oliva e burro, lo scalogno e la salvia.

Portare a bollitura dell'acqua salata e unire delicatamente i tortelloni. Il tempo di cottura

dipende dallo spessore che avete conferito alla pasta, perciò consigliamo di assaggiarli.

Raccogliarli leggermente al dente e trasferirli

nella pentola con gli asparagi. Sempre delicatamente mescolare il tutto, se necessario

aggiungere acqua di cottura.

Trasferire i tortelloni di ricotta nei piatti e

spolverare con una generosa manciata di

formaggio Asiago stagionato e il basilico rosso.

## Asparagi bianchi di Zambana

L'Asparago di Zambana è un asparago completamente bianco, in quanto viene coltivato in assenza di luce, in modo da bloccare la fotosintesi naturale.

È il primo asparago ad essere inserito tra i prodotti dell'Arca da Slow Food.

Trae le sue peculiari caratteristiche – delicatezza, tenerezza e assenza di fibra – dalle particolari condizioni del terreno, del clima e dalle tecniche di coltivazione.



## Grana Trentino

La zona di origine del Grana Padano tipo Trentino è la provincia di Trento.

È un formaggio semigrasso a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con latte crudo, proveniente da due mungiture, riposato e parzialmente scremato per affioramento. Al latte si aggiungono siero innesto e caglio di vitello. Viene salato in salamoia con soluzione satura.

Ottimo da consumare come antipasto accompagnato a Spumante Trentino e a fine pasto con Marzemino d'Isera o Teroldego Rotaliano.

