

L'EMPATIA

Il gusto delicato della pasta ripiena al formaggio si lega con la corposità non eccessiva ma intensa della Birra Morena EKO', prodotta con malto d'orzo biologico. Il profumo e il gusto delicato del porcino si amalgama bene con l'amaro non eccessivo, ma speziato, della birra. Un'esplosione di sapori che accompagna le ore trascorse insieme tra risate e racconti che porterete nel cuore. Un'emozione da condividere con le persone che contano nella nostra vita.



Primo Piatto

CAPPELLACCIO SPEZIATO CON RIPIENO DI RAVIGGIOLO SU PORCINO CAMELLATO CIPOLLINE E MAGGIORANA



Abbinato con Birra Morena **EKO' BIO**



RICETTA

Per 4 Persone

Per la pasta:

- g 62,5 farina di semola rimacinata
- g 62,5 farina per pasta
- n. 1 tuorlo d'uovo
- g 30 uovo intero
- g 5 spezie miste

Per il ripieno:

- g 120 raviggiolo (formaggio tipico dell'appennino tosco-romagnolo)
- sale pepe qb

Per il fungo porcino:

- g 250 funghi
- sale pepe qb
- g 60 olio extra vergine
- g 20 di zucchero

Per la salsa:

- g 50 cipolline micro
- g 50 burro
- g 50 olio extra vergine
- n. 1 spicchio di aglio in camicia
- g 20 aceto balsamico ridotto
- 200 ml vino bianco aromatico

Per il fungo porcino:

Pulire e tagliare a metà il porcino, condire e cuocere in forno per 10 minuti circa. Scaldare una padella antiaderente e cospargere di zucchero, adagiare i porcini cotti e togliere dal fuoco e lasciare caramellare.

PROCEDIMENTO

Per la pasta:

Unire gli ingredienti e far riposare l'impasto per 60 minuti. Stendere la pasta molto sottile e farcire.

Per la salsa:

Rosolare lo spicchio d'aglio, aggiungere le cipolline e caramellare con l'aceto balsamico. Aggiungere il vino bianco e portare a consistenza, aggiustare di sapore.

Composizione finale del piatto

Cuocere il cappellaccio in abbondante acqua e passare al burro. Versare la salsa nel piatto e adagiare il porcino caramellato. Mettere il cappellaccio sopra al porcino e cospargere con qualche goccia di olio e foglie di maggiorana.



*“L’empatia è uno dei sentimenti più forti e potenti di cui possiamo godere.
È il modo con cui sentiamo di appartenere a qualcuno,
l’impulso che ci fa capire che qualcuno appartiene alla nostra vita”.*