

Consomme' di Cappone di Morozzo con tondini di prosciutto cotto alla brace



Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta: 100 g farina tipo "00", 3 tuorli, 1 uovo.

Per la farcia: 50 g prosciutto cotto alla brace, 15 g formaggio squacquerone, 5 g parmigiano reggiano stagionato di Vacche rosse, 2 g aceto balsamico tradizionale.

Per il consommé: 750 g polpa di coscia di cappone di Morozzo tritata, 1 collo di cappone di Morozzo, 100 g carote tritate, 100 g porro tritato (usare solo il cuore più bianco), 1/2 costa di sedano a cubetti, 1 foglia di alloro, 1

albume, 10 g parmigiano reggiano di Vacche Rosse a scaglie, 1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva, sale marino integrale e pepe nero.

Procedimento:

Per la pasta: Impastare la farina con i tuorli e l'uovo e lasciare riposare per 30 minuti circa.

Per la farcia: Tritare il prosciutto affumicato e amalgamarlo con lo squacquerone e il parmigiano. Tirare la pasta in modo da ottenere una sfoglia molto sottile. Distendere la sfoglia su un piano e disporre delle piccole noci di ripieno distanziate di circa 8 cm una dall'altra; completare con 1 goccia di aceto balsamico su ciascuna noce di impasto. Ricoprire con un altro strato di pasta, premere bene con le dita intorno alla farcia e tagliare i bottoni con un coppapasta del diametro di 3,5 cm. Ripetere l'operazione fino a ottenere 20 tortellini.

Per il consommè: Fiammeggiare e lavare il collo. In una pentola rosolare il collo con l'olio, unire le verdure, l'alloro, bagnare con circa 700 g di acqua e far cuocere per circa 40 minuti. Togliere dal fuoco e passare da un setaccio fine. Far raffreddare a temperatura ambiente. Mettere in una bacinella, l'albume e la polpa di coscia, mescolare il tutto e versare nel brodo tiepido. Rimettere sul fuoco e portare ad ebollizione mescolando continuamente con energia per qualche minuto, quindi far sobbollire (l'acqua deve muoversi appena) per circa ½ ora. Filtrare con un tessuto a trama larga (etamine), aggiustare di sale. Mantenere in caldo. Cuocere i tortelli per circa 1 minuto e mezzo in acqua leggermente salata. Versare il consommé molto caldo nelle fondine, scolare i tortelli e adagiarli delicatamente nei piatti. Completare con le scaglie di parmigiano.