

Tortelli di Scampi con Tartufo Nero e Salsa al Fegato Grasso

INGREDIENTI: *(per 4 persone)*

100 g di sfoglia di pasta fresca all'uovo

8 scampi medi

100 g di fegato d'oca fresco

100 g di tartufo nero

1 tuorlo

50 g di burro

2 dl di panna - sale e pepe

PROCEDIMENTO:

Sgusciate gli scampi e disponete le code, avvolte a spirale, su una teglia, coperta con carta da forno. Spennellatele con il burro sciolto a bagnomaria, salate e pepate e riponetele in frigorifero.

Fate ridurre della metà la panna a fuoco lento.

Scottate per pochi secondi il fegato grasso intero in una padella antiaderente molto calda e cosparsa di sale, per evitare che fuoriesca tutto il grasso. Papatelo, poi frullate il fegato con la panna, utilizzando un mixer ad immersione. Filtrate la salsa e conservatela in caldo.

Tirate la sfoglia per 3 volte fin a raggiungere lo spessore più sottile. Spennellate la sfoglia con il tuorlo leggermente sbattuto.

Disponete sul foglio di pasta le code degli scampi a distanza regolare, copritele con un secondo foglio di pasta, premendo delicatamente la sfoglia intorno agli scampi, per far uscire quanta più aria possibile.

Ritagliate dei tortelli con un coppa-pasta circolare, del diametro di circa 10 cm.

Cuoceteli per un paio di minuti in acqua bollente salata. Scolateli con una schiumarola, disponeteli nei piatti e nappateli con la salsa.

Completate con il tartufo affettato sottilmente.

Ricetta tratta dal libro *I Frutti del Mare*, Edizioni Gribaudo

Chef: Philippe Leveille, Ristorante Miramonti L'Altro - Concesio (BS)

In abbinamento al Franciacorta Satèn Brut Ricci Curbastro