

SENTIERI RIBELLI

MONTAGNE DI GUSTO E LIBERTÀ

Foto di Alessandro Boscolo Agostini



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



CREMA DI CUMO CON CANEDERLI DI RICOTTA

INGREDIENTI (4 PERSONE)

- 300 g di cumo*
- 20 cl di latte
- 70 g di farina "00"
- 20 g di burro
- 1 scalogno
- 30 g di Parmigiano Reggiano

PER I CANEDERLI

- 1 cucchiaino e mezzo di pangrattato
- 250 g di ricotta fresca
- 1 uovo
- sale

DIFFICOLTÀ: facile

TEMPO: 20 minuti la preparazione - 10 minuti la cottura

CALORIE: 455 per porzione

CABREO LA PIETRA

Vitigni: CHARDONNAY

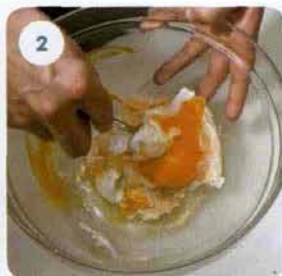
Denominazione: TOSCANA IGT

Regione: TOSCANA

Produttore: FOLONARI

www.bourgogne-marechal.com

Colore giallo paglierino carico e brillante, ha un bouquet che si rivela subito intenso e persistente con sentori floreali di acacia e figlio, seguiti una percezione di frutta bianca tendente al maturo. In bocca il vino è caldo, morbido, fresco d'acidità e ricco di sali minerali con un retrogusto di lieviti e ricordi di caramello.



PREPARAZIONE: **1)** Pulire il cumo e tagliarlo finemente; sbucciare e tagliare lo scalogno. Rosolare lo scalogno con il burro in una casseruola, unire il cumo, la farina setacciata e il latte. Cuocere per 7 minuti mescolando spesso. Frullare il composto con un frullatore a immersione e spolverare la crema ottenuta con il parmigiano. **2)** Per i canederli: riunire in una ciotola ricotta, l'uovo e il pangrattato, amalgamare bene il tutto e salare. **3)** Prelevare delle piccole porzioni di impasto e formare con le mani inumidite tante piccole palline grandi come una noce. **4)** Immergerle nell'acqua bollente salata per 1 minuto, poi scolarle e distribuirle nelle fondine con la crema di cumo.