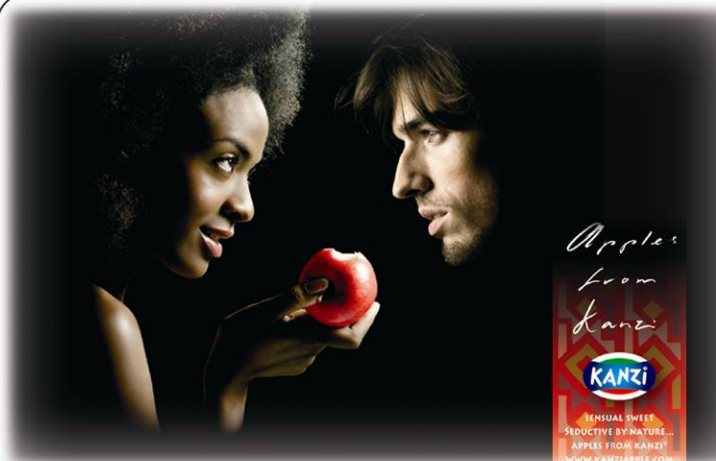




TORTELLI DI ANATRA E MELE KANZI® CON CARMELLO ALL'ACETO DI MELE

CONTATTI

Sabine Oberhollenzer - VOG

T: 0471-256722 E: sabine.oberhollenzer@vog.it

Michael Grasser - VI.P

T: 0473-723350 E: michael.grasser@vip.coop

Francesco Reggiani - ufficio stampa Kanzi®

T: 059-7863894 E: francesco.reggiani@fruitecom.it



Ingredienti:

Per la farcia a base di Mela Kanzi®

- 1 mela Kanzi® tagliata a cubetti piccolissimi

Per la farcia con petto d'anatra

- 1 coscia + 1 petto d'anatra
- 1 carota, 2 scalogni, ½ cipolla, 2 foglie d'alloro e 2 spicchi d'aglio
- 50ml di vino rosso
- Brodo, olio e burro

Per la pasta bianca

- 100gr di farina 00
- 1 albume e mezzo d'uovo
- 100gr di succo di mela ridotto a 1 cucchiaio
- Sale

Per la pasta gialla

- 100gr di farina 00
- 3 tuorli d'uovo
- Sale

Per il caramello di aceto di mele

- 100gr di succo di mela
- 20 gr di aceto di mela
- 20 gr di zucchero

Per decorare

- 50 gr di mele essiccate e frullate finemente

Preparazione

Farcia a base di mela Kanzi® - dividere in due parti uguali i cubetti di mela, cuocere in padella con poco burro una parte ed unirla ai cubetti crudi.

Farcia con petto d'anatra - rosolare l'anatra in padella con olio e burro, sfumarla con il vino e aggiungere le verdure tagliate grossolanamente assieme agli aromi. Portare a cottura con il brodo, disossare e passare al tritatutto la carne, le verdure e la salsa, così da ottenere un impasto morbido ma non sminuzzato. Aggiustare di sale.



TORTELLI DI ANATRA E MELE KANZI® CON CARMELLO ALL'ACETO DI MELE

CONTATTI

Sabine Oberhollenzer - VOG

T: 0471-256722 E: sabine.oberhollenzer@vog.it

Michael Grasser - VI.P

T: 0473-723350 E: michael.grasser@vip.coop

Francesco Reggiani - ufficio stampa Kanzi®

T: 059-7863894 E: francesco.reggiani@fruitecom.it



Pasta bianca: Impastare la farina con gli albumi e il succo di mela ridotto, tirare una sfoglia sottile e farcirla con la prima farcia di mele crude e cotte. Ritagliare formando dei tortelli rettangolari.

Pasta gialla: Impastare la farina con i tuorli, tirare una sfoglia sottile e farcirla con la seconda farcia di anatra. Ritagliare formando dei tortelli rettangolari.

Carmello di aceto di mele: unire il succo di mela allo zucchero e all'aceto di mela e ridurre fino a ottenere uno sciroppo di media densità.

Cuocere i tortelli in acqua calda, sistemarli a piacere nei piatti e condirli con il carmello di aceto di mele.

Spolverare i tortelli di mela Kanzi® con la polvere di mele essiccate per esaltarne il profumo.

Ricetta elaborata dalla Chef Marta Grassi del Ristorante Tantris di Novara