

Chiappasco Chiara -Martina Blangero COD 15

FANTASIA DI CAMELLE ALLA ZUCCA DI ROCCHETTA.

INGREDIENTI (per 4 persone):

- Per la pasta all'uovo classica (impasto base preparato a casa):
 - 1 uovo delle galline di Monesiglio
 - 100 g di farina di grano tenero 00 'macinata a cilindri in purezza' del Mulino Marino
 - olio di Oliva 'Fratelli Carli' q.b.
 - sale q.b.
- Per la pasta all'uovo agli spinaci (impasto base preparato a casa):
 - 1 uovo delle galline di Monesiglio
 - 40g di spinaci dell'orto di Monesiglio
 - 100 g di farina di grano tenero 00 'macinata a cilindri in purezza' del Mulino Marino
 - olio di Oliva 'Fratelli Carli' q.b.
 - sale q.b.
- Per la pasta all'uovo alla zucca di Rocchetta (impasto base preparato a casa):
 - 1 uovo delle galline di Monesiglio
 - 70g di zucca di Rocchetta
 - 100 g di farina di grano tenero 00 'macinata a cilindri in purezza' del Mulino Marino
 - olio di Oliva 'Fratelli Carli' q.b.
 - sale q.b.
- Ripieno delle camelle:
 - 200g di zucca di Rocchetta
 - 2 patate dell'orto di Monesiglio
 - 2 porri di Cervere
 - 50 g di Parmigiano Reggiano D.O.P.
 - olio di Oliva 'Fratelli Carli' q.b.
 - sale q.b.
 - noce moscata q.b.
 - pepe q.b.
- Per il condimento:
 - 300g di Formaggio "Stagionato della Gruta-Gran riserva", dell'Azienda Agricola 'Le Langhette' di Saliceto
 - 50ml di latte fresco Frascheri
 - una noce di burro Beppino Ocelli
 - Parmigiano Reggiano D.O.P. q.b.
 - Farina grano tenero 00 'macinata a cilindri in purezza' del Mulino Marino
 - sale q.b.
 - pepe q.b.

PROCEDIMENTO:

Per la pasta all'uovo agli spinaci, fare stufare le foglie alcuni minuti in una padella con un filo d'olio e un pizzico di sale, fino a quando non si saranno appassiti. Lasciarli raffreddare, poi frullarli ed incorporarli agli altri ingredienti, in modo tale da formare un impasto liscio e compatto.

Invece per la pasta all'uovo alla zucca, tagliare la zucca stessa a fette sottili, cuocerla in forno ben caldo (a 180° per 20 minuti) insieme a rosmarino e un filo di sale. Una volta cotta e raffreddata, frullarla ed incorporarli agli altri ingredienti, in modo tale da formare anche qui un impasto liscio e compatto.

Per il ripieno mettere a soffriggere per qualche minuto in una padella antiaderente il porro di Cervere tagliato a rondelle; successivamente aggiungere la zucca di Rocchetta precedentemente pulita e tagliata a cubetti e le patate. Ridurle poi in purè ed aggiungere un pizzico di parmigiano grattugiato, noce moscata e sale.

Dopo aver creato gli impasti ed il ripieno iniziare a formare le caramelle: stendere la sfoglia (non troppo sottile) creare dei quadratini di circa 6 cm per lato con una rotella dentellata, arrotolarli intorno al ripieno torcendo le estremità.

Infine preparare il condimento: far sciogliere in una pentola a fuoco dolce una noce di burro, versare un pizzico di farina setacciata a pioggia. Dopo un paio di minuti unite il latte caldo. Versare poi il formaggio a cubetti e scioglierlo mescolando con le fruste a mano; aromatizzare con sale e pepe.

Lasciare addensare il composto e spegnere al raggiungimento della giusta consistenza.

Cuocere le caramelle in abbondante acqua salata, scolarle e condirle con il condimento.