



DELIZIA DI BACCO

Ingredienti

- 30 tortellini con sfoglia gialla
- 30 tortellini con sfoglia verde
- 3 uova di sfoglia gialla tirata sottile
- 100 gr. di mascarpone
- tartufo bianco (una generosa spolverata)
- 1 mozzarella
- 100 gr. di mortadella a cubetti
- 100 gr. di funghetti cotti al burro
- besciamella, burro, salsa di pomodoro, parmigiano reggiano grattugiato, panna q.b.

Preparazione

Tagliare la sfoglia gialla in quadri di cm. 15x15 e cuocerla. Lasciarla raffreddare e stenderla su un panno umido; spalmare ogni quadro con mascarpone amalgamato al tartufo e spolverare con parmigiano grattugiato.

Mettere su ogni quadro di sfoglia i tortellini tirati alla panna (6 gialli e 6 verdi), aggiungere la mozzarella tagliata a cubetti, la mortadella, i funghetti ed un pezzetto di burro.

Chiudere, unendo le punte della sfoglia, per formare dei fagottini, che verranno disposti capovolti in una pirofila imburrata. Velare i fagottini con poca besciamella e parmigiano grattugiato. Gratinare in forno a calore moderato. Servire con salsa di pomodoro.



Gianluca Guadagnini
Ristorante "La Galleria"
Bologna