

# ALBINO ARMANI VITICOLTORI DAL 1607



Località Ceradello  
Via Ceradello, 401  
37020 Dolcè (Verona)  
Phone +39 045 7290033  
Fax +39 045 7290023  
[info@albinoarmani.com](mailto:info@albinoarmani.com)  
<https://www.albinoarmani.com/>

## Prosecco Rosè Doc Extra Dry con Rinascimento italiano

**Ingredienti Per l'impasto** 250 g di farina grano duro 00 bio, 2 uova intere bio 2 tuorli bio.



Rinascimento italiano ristorante Mater Roma

**Per la farcia:** 250gr purea carciofi freschi 60 gr pecorino bio 50 gr ricotta di mucca bio sale e pepe limone bio sciroppo agave bio Qb

**Per la spuma:** 100 g di pecorino bio 250 g di latte bio 50 g di panna bio 20 g dia maizena bio

**Per le chips di patate viola:** · 1 patata viola bio

**Rosti di carciofi:** 100 g di carciofi tagliati saltati in padella sale, pepe, limone bio, olio evo bio qb 20 g di tartufo fresco

**Preparazione:** preparare la sfoglia per creare i tortelli: uova e farina sono impastati e successivamente stesi per creare una sfoglia sottile che verrà poi riempita di gusto.

Il ripieno dei tortelli è composto da un mix di purea di carciofi bolliti, pecorino, ricotta di mucca, sale, pepe e sciroppo d'agave, lavorati ed inseriti nella sfoglia che è poi ripiegata per racchiuderli.

A questo punto accendere l'acqua e la portarla a bollore per poi tuffarci i tortelli per 5 minuti.

Nel frattempo tagliare a cubetti i carciofi e stufarli con sale e pepe, limone e un filo di olio extravergine di oliva così da insaporirli per creare la tartare.

Inserire il pecorino nel sifone con latte, panna e maizena e scaldarlo.

Tagliare finemente i carciofi e la patata viola, friggerli per creare croccanti chips, il tartufo viene fatto a scaglie.

Impiattamento: alla base viene posta la tartare di carciofi saltati, sopra la spuma di pecorino alla quale si adagiano i 6 tortelli; per completare il piatto, questo viene guarnito con chips di carciofi croccanti, chips di patate viola e scaglie di tartufo nero.



**Flum Terre di Plovia**  
IGT Venezia Giulia  
90/100

**il vino per tutti**  
**2023**  
Assaggiati dai team di: Piero Rotolo, Francesco Turri,  
Bruno Fulco, Umberto Faedi e Giuseppe Casagrande

**ALBINO ARMANI**  
VITICOLTORE DAL 1607



Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Prosecco Rosè Doc Extra Dry	   	13.80€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
Pinot Grigio Valdadige Terre dei Forti 2021	   	10.78€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
Flum Bianco Terre di Plovia IGT 2020	   	19€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	