Az. Agr. Terre Rosse Vallania

Via Predosa, 83
40069 Zola Predosa (Bologna)
+39 379 1570899 (Principale)
+39 392 743 1795 (Giulio)
+39 348 917 7531 (Enrico)
info@vignetoterrerosse.com
https://vignetoterrerosse.com/

Cappelletti del conte Loredan con 995 Novenovantacinque metodo classico

Il più celebre dei Loredan fu Leonardo, eletto doge ai primi del Cinquecento, all'epoca della Guerra della Lega di Cambrai, in un momento cruciale per la Repubblica di Venezia.

Ingredienti per 4 persone:

600 g di pasta fresca, 2 piccioni freschi, 200 g di funghi 'barboni' (Albatrellus pes-caprae), al secolo "piede di capra" o "lingua di brughiera", 200 g di funghi porcini, 50 g di pancetta, 1⁄2 cipolla, 1 costa di sedano, 2 spicchi d'aglio, prezzemolo, rosmarino, salvia, 1 cucchiaio di farina, 1 bicchiere di vino bianco secco, 1 bicchierino di Porto, Parmigiano Reggiano grattugiato, noce moscata

Preparazione: Eviscerate i piccioni, accantonando i fegatini, poi disossateli e spellateli.

Con quanto scartato preparate un fondo bruno così facendo: in una pentola scaldate un fondo d'olio con rosmarino, salvia, aglio, un po' di pancetta e mezza cipolla tritate;

nel soffritto fate rosolare le ossa, aggiungete 2 cucchiai di farina, sale e pepe, quindi passate in forno a tostare per dieci minuti;

riportate sulla fiamma, sfumate con vino bianco e aggiungete un litro d'acqua circa; lasciate bollire per venti minuti e filtrate.

Tritate a coltello la polpa di piccione e i fegatini, passate leggermente in forno e poi rosolate in padella, lasciando sfumare un bicchierino di Porto.

A parte fate rosolare con olio e burro la cipolla tritata con rosmarino, salvia, aglio e sedano; aggiungete la carne, mescolate e bagnate con il vino; versate il fondo bruno e fate bollire leggermente per una ventina di minuti.

A questo punto aggiungete i funghi, che nel frattempo avrete affettato sottile e spadellato con burro, poco olio, sale e pepe; proseguite la cottura per un altro quarto d'ora e regolate il sapore.

Per il ripieno tagliate i porcini a fettine sottili e cucinateli con aglio tritato e prezzemolo su un velo d'olio; dopo dieci minuti aggiungete le patate bollite e frullate il tutto; amalgamate due uova e il formaggio grattugiato, regolando con noce moscata, sale e pepe.

Tirate una sfoglia sottile di pasta, distribuendo un cucchiaino di ripieno ogni tre centimetri.

Ricoprite con un altro foglio di pasta e tagliate i ravioli con un copapasta che per fedeltà alla ricetta dovrà avere forma di 'corno' dogale. Servite con

abbondante salsa e formaggio grattugiato. Ricetta gentilmente offerta da Chef: Giuliano Tonon

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
995 Novenovantacinque Spumante metodo classico 2020		**20€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Perditempo Rosso Merlot Doc Colli Bolognesi 2022		**12€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Vite Piccola Sauvignon Blanc Colli Bolognesi Doc 2021		**15€**	**si**	**Lo trovi da...**	