

Antica Osteria Paverno Valgatarà – Valpolicella

Tortelli al Monte Veronese di Malga, Pero Misso della Lessinia e ricotta affumicata

Ingredienti per 8 persone

600gr di pasta all'uovo (per i tortelli)

ripieno:

300gr Monte veronese Mezzano

100gr Monte veronese fresco

100gr di ricotta

5/6 cucchiari di confettura di Pero Misso della Lessinia



Preparazione

Tirare la pasta all'uovo e ricavare dei quadrati di 4cm di lato.

Tritare i formaggi in un recipiente e aggiungere la confettura di Pero Misso, mescolare e amalgamare il tutto creando un composto omogeneo.

Aggiungere una noce di farcia al centro del quadrato di pasta, chiuderlo a triangolo unendo le due punte e andare quindi a creare un tortello.

Cottura e presentazione del piatto

Cuocere i tortelli in acqua salata per 4 minuti, spadellarli con burro, salvia e 3/4 cucchiari di confettura di Pero Misso.

Impiattare i tortelli e aggiungere delle scaglie di ricotta affumicata.