

Rosario Simeoli Trattoria Pomo d'Oro:

Bolognai raguval töltött tortellone boscaiola szósszal, zöldfűszerekkel és parmezán forgáccsal

Hozzávalók 4 főre

Hozzávalók a tojásos tésztához

- 800 gr 00-as liszt
- 200 gr durum liszt
- 15-17 tészta tojássárgája
- 7-8 egész tészta tojás

Hozzávalók a raguhoz:

- 500 gr darált marhalapocka
- 250 gr darált sertéshús
- 300 gr apróra vágott/hagyma/sárgarépa/angolzeller
- 70 gr vörösbor
- 120 gr angolszalonna
- 20 gr (petrezselyemzöld, zsálya, rozmaring, babérlevél)
- 70 gr sűrített paradicsom
- 2 liter víz
- 40 gr szárított vargányagomba
- 80 gr vaj
- liszt
- 40 gr zselatinlap
- fehérbors, só
- szerecsendió

Hozzávalók 10 db tortellone-hoz

- 150 gr húragu
- 100 gr tojásos tészta

Hozzávalók gombakrémhez

- 100 gr vaj
- 15 gr fokhagyma
- 200 gr szárazfehérbor
- 400 gr csiperkegomba
- 350 gr friss tejszín

Hozzávalók a tálaláshoz

- 30 gr 24 hónapos parmezán sajt
- 3 gr rozmaring
- 1 gr majoránna
- 1 gr zsálya
- 20 gr extraszűz olívaolaj

Tészta elkészítése:

Nyújtó deszkán a lisztekből vulkánt formázunk, középebe tesszük a tojásokat, villával összekeverjük majd összegyúrjuk, simára kidolgozzuk és vákuumban fél órát- egy órát pihentetjük.

Húragu elkészítése:

Egy lábasba olíva olajat hevítünk (rakunk bele kevés vaját is) hozzáadjuk a kis kockára vágott szalonnát, pirítjuk majd szűrőn leszűrjük. A zsírjához hozzá adjuk a kockára vágott zöldségeket a darált húsokat és folyamatos keverés mellett pirítjuk. Hozzáöntjük a vörösbort, kiforraljuk belőle az alkoholt. Hozzáadjuk a zöldfűszereket és a vízben áztatott vargányát kockára vágva a sajátlevével együtt és a paradicsom pürét. Felöntjük zöldség és csirke alaplével és készre főzzük kb. 2,5 óra. Melegen hozzáadjuk a hideg vízbe áztatott zselatin lapokat. Összekeverjük és kihűtjük. Amikor kihűlt gombócokat formázunk belőle és a tésztába tesszük.

Gomba krém:

Fokhagyma gerezdeket óvatosan deszkán megütjük, hogy egészben maradjon, vajon megpirítjuk, hozzáadjuk a cikkekre vágott csiperkegombát, fehérborral felöntjük, az alkoholt kiforraljuk belőle, majd hozzáöntjük a tejszínt és 10 percig alacsony lángon főzzük. Sóval borssal fűszerezzük összeturmixoljuk és szifonba töltjük.