



**Monica Trioli**

## **Primo piatto: Panzerotti alle ortiche con gorgonzola, zucca e funghi**

### ***Ingredienti***

Per la crêpe:

Farina 00 150 g

Acqua

Latte 20 cl circa

Burro 30 g

Uova 1

Sale

Per il ripieno:

ortiche 100-150 g

Zucca 200g

Ricotta 200g

Gorgonzola mascarponato 200g

Funghi trombette dei morti essiccati (*Craterellus cornucopioides*) 10 g

### ***Esecuzione***

Lessare la zucca e le ortiche. Dopo aver fatto la crêpe, stenderle su di un piatto in una ciotola. Amalgamare la ricotta e le ortiche tritate, aggiungere sale qb. Riempire a rotolo le crêpes, tagliare a cilindri di 2 cm circa e stenderli in una teglia imburata. Poi infornare per 30 minuti circa. Intanto con la zucca passate nel mixer, mettere il gorgonzola a sciogliere nel fuoco con la zucca. Quando sono pronti i panzerotti impiattare, con sopra la crema di zucca e gorgonzola e spolverare con i funghi e servire.

### ***Bevanda in abbinamento***

Gutturnio doc 2023, Azienda agricola Borgo Caminata, Ponte dell'Olio (PC)





**Monica Trioli**

**Secondo piatto: Spuma di grana padano e patate al profumo di timo, maggiorana e rosmarino, con tartufo**

***Ingredienti x 8 persone :***

Patate 400g  
Timo, q.b  
Maggiorana, q.b  
Rosmarino q.b.  
Panna da montare 240 g  
Latte intero 160 g  
Sale q.b.  
Grana padano 160 g  
Tartufi 2

***Esecuzione***

Cuocere le patate in acqua bollente col timo, maggiorana e rosmarino e sale per circa 15 minuti. Quando pronte metterle in un frullatore con il resto degli ingredienti, frullare e filtrarli in un colino. È meglio se si monta la panna a parte e si aggiunge alla fine. Mettere il composto in monoporzioni (cocotte). Ornare con scaglie di tartufo e servire.

***Bevanda in abbinamento***

“In riva al Trebbia” Azienda agricola La Pagliara, Travo (PC)

