



**Federico Link**

**Primo piatto: Cappellacci verdi con stracotto di manzo, finferli, crema alla zucca e miele al tartufo**

***Ingredienti:***

Per la pasta

Farina 00, 400 g

Uova 4

Spinaci 80 g

Per lo stracotto:

Brodo: 4 carote, 4 coste di sedano, 2 cipolle

Cappello del prete 1 kg

Cipolle bianche 2

Carote 2

Coste sedano 2

Aglione 2 spicchi

Vino rosso nebbiolo 500 ml

Concentrato di pomodoro 2 cucchiari

Brodo

Olio evo q.b.

Pangrattato q.b.

Sale e pepe

Per la crema di zucca:

Zucca 1,5 kg

Porro 1

Burro q.b.

Sale

Pepe

Brodo

Finferli freschi 250 g

Olio q.b.

Aglione q.b.

Miele al tartufo q.b.



## **Esecuzione**

Per preparare la pasta verde agli spinaci mettere gli spinaci lavati e scolati a lessare in un tegamino di acqua e condire un pizzico di sale. Coprire con un coperchio, lasciare cuocere ed asciugare gli spinaci dopodiché setacciarli per eliminare l'acqua in eccesso, per una crema di spinaci liscia frullare con il minipimer.

Sul piano di lavoro mettere la farina creare una fontana e aggiungere le uova e la crema di spinaci. Impastare fino a che il composto risulterà liscio e omogeneo. Se dovesse essere un po' asciutto, aggiungere un cucchiaino di acqua. Una volta pronta, stendere la pasta sul piano e formare un panetto, coprire e lasciare riposare un'ora in frigorifero.

Pulire il cappello del prete e tagliare a cubetti, in una casseruola, scaldare l'olio e aggiungere la carne e farla rosolare fino a doratura, unire le verdure precedentemente tritate e l'aglio in camicia, aggiungere il concentrato di pomodoro e sfumare il tutto con il vino.

Una volta evaporato bagnare con il brodo, aggiungere sale e pepe e cuocere con coperchio a fiamma bassa per 2-3 ore.

Una volta raffreddata togliere la carne dal sugo e tritare la carne con il tritatutto.

Ridurre la salsa che utilizzeremo per guarnire i cappellacci. Per la zucca bisogna tagliarla a cubetti piccoli e farla rosolare in una pentola con olio e successivamente aggiungere brodo. Una volta cotta bisognerà frullarla, eventualmente addensarla e aggiustare i sapori con sale e pepe. Per i finferli bisogna trifolarli in un saltiere con olio e uno spicchio d'aglio in camicia che verrà rimosso. Infine, bisogna cuocere i cappellacci in acqua bollente, scolarli e impiattare con crema di zucca alla base del piatto, finferli e infine i cappellacci che verranno conditi con un po' di fondo di cottura dello stracotto e miele al tartufo.

## **Bevanda in abbinamento**

Colli piacentini barbera





**Federico Link**

## **Secondo piatto: Tartare di scottona con Beurre Blanc e riduzione al vino rosso ed erbe.**

### ***Ingredienti:***

Tartare di scottona 800 g  
Olio EVO q.b.  
Capperi 1 barattolino  
Succo di limone  
Sale e pepe q.b.  
Nebbiolo 500 ml  
Brodo 250 ml  
Zucchero q.b.  
Burro q.b.  
Amido di mais q.b.  
Rosmarino, alloro ginepro, pepe in grani  
Beurre Blanc:  
burro 400 g  
Vino bianco secco 120 ml  
Aceto di vino bianco 120 ml  
Scalogno 1  
Succo di limone  
Erbe spontanee commestibili (impiattamento)

### ***Esecuzione***

Tritare la carne e aggiustare di olio sale pepe e limone e capperi tritati  
Riduzione al vino rosso bisogna far sciogliere il burro aggiungere il vino e portarlo a ebollizione. Far restringere e aggiungere zucchero, le varie spezie e l'amido per addensare.  
Per il Beurre Blanc bisogna portare a bollore in un tegame antiaderente una miscela di aceto e vino bianco, unire poi lo scalogno tritato e un pizzico di sale e pepe, e lasciar cuocere a fuoco basso il tutto fino a quando la maggior parte del liquido non sarà evaporato. A questo punto si incorporano un paio di cubetti di burro freddo lontano dai fornelli e si prosegue poi ad aggiungere il burro su fiamma bassa, un tocchetto alla volta e mescolando in continuazione con una frusta, fino a ottenere



un composto denso e lucido da filtrare poi con un colino a maglie strette. Impiattare poi con la tartare, il beurre blanc e la riduzione.

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

Nebbiolo

