



Ornella Piria

Primo piatto: Panzerotti in campo

Ingredienti per 8 persone:

Per le crespelle:

farina tipo 0, 500 g

burro, 140 g

latte, 1 litro

uova, 12

Sale

noce moscata

Per il ripieno:

ricotta con la panna Az. Bosco Gerolo, 1 kg

Grana padano

Erbette di campo raccolte in riva al Trebbia

Uova,

sale,

noce moscata

Per la Salsa Mornay:

Latte,

noce moscata,

sale,

formaggio grana

Esecuzione

Per l'impasto delle crespelle che andranno a comporre i miei panzerotti con le erbe di campo, sciolgo il burro in una casseruola capiente, unisco mezzo litro di latte amalgamo e aggiungo le uova, quando il composto è omogeneo unisco piano piano la farina mescolando con cura per evitare i grumi, unisco il latte rimanente.

Spennello la padellina con il burro e cuocio le mie crespelle che metterò da parte.

Mi dedico quindi al ripieno. Scotto le erbette in acqua per pochi minuti. Le raffreddo subito in acqua e ghiaccio per mantenerne il colore e le proprietà. Le taglio grossolanamente e unisco quindi la ricotta e gli altri ingredienti assaggiando di mano in mano. La quantità di erbette non è specificata. Le erbe di campo hanno un sapore molto deciso pertanto le si dosa con assaggio ogni volta. Procedo



quindi a realizzare i miei panzerotti. Che una volta in teglia guarnirò con la salsa Mornay.
Cuoceranno in forno a 180° per 25 minuti.

Bevanda in abbinamento

Roero Arneis docg, 2024, Fontanafredda, Serralunga d'Alba (CN)





Ornella Piria

Secondo piatto: Le mani in tasca

Ingredienti per 8 persone:

tasca di pancia di vitello
pangrattato
formaggio grana padano
mortadella
noce moscata
prezzemolo
burro
aglio
olio
uova
spezie
vino bianco fermo secco

Esecuzione

Preparo il ripieno della tasca amalgamando gli ingredienti a sentimento, preparo un bel ripieno compatto e riempio la tasca di vitello che cucio con l'ago di famiglia.

In una casseruola capiente faccio sciogliere il burro e aggiungo un po' di olio, adagio la tasca, rosolo bene e sfumo con il vino bianco a fiamma alta per fare evaporare la parte alcolica.

Cucio a fuoco medio basso per almeno 3 ore.

Accompano il piatto con patate al forno e cicoriette ripassate

Bevanda in abbinamento

Pinot Nero Alto Adige DOC, Melag, 2024, Cantina Produttori San Paolo, San Paolo Appiano (BZ)

