

Caramelle di zafferano e farina di castagne e ripiene di ricotta, coniglio e tartufo su fonduta di Grana Padano, ragoût di fegatini di coniglio e julienne di zucca frita

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta allo zafferano: 70 g farina "00", 50 g rimacinata di grano duro, 2 bustine di zafferano, 1 uovo, olio extra vergine di oliva, sale.

Per la pasta di castagne: 30 g farina "00", 30 g rimacinata di grano duro, 30 g farina di castagne, 1 uovo, olio extra vergine di oliva, sale.

Per il ripieno: 60 g polpa di coniglio, 50 g ricotta, 5 cl vino bianco secco, 30 g Grana Padano **oltre 16 mesi**, 30 g uovo, 5 g tartufo, 50 g sedano, 50 g cipolla, 50 g carota, salvia, alloro, rosmarino, olio extra vergine di oliva, sale, pepe bianco.

Per la fonduta: 100 g crema di latte, 80 g Grana Padano **fino a 16 mesi**, 20 g latte, sale, pepe bianco.

Per il ragoût: 50 g fegatini, 3 cl vino bianco, olio extra vergine di oliva, sale, pepe bianco.

Per guarnire: 50 g di Grana Padano **oltre 16 mesi**, 50 g di zucca, 10 g di farina "00", 10 g di tartufo, 4 rametti di rosmarino (meglio se fiorito), olio di semi di arachidi.

Procedimento

Impastare gli ingredienti per ottenere i due tipi di pasta. Avvolgere in pellicola e conservare in frigorifero. Far scaldare poco olio in una padella, aggiungervi il coniglio, la mirepoix e il mazzetto aromatico. Preparare il ripieno: far rosolare quindi sfumare con il vino bianco. Salare, pepare e portare a cottura a fuoco basso. Strizzare la ricotta in un torcione pulito. Pulire il tartufo e tritarlo sottilmente. Appena cotto, togliere il coniglio dal suo fondo di cottura, lasciarlo raffreddare quindi tritarlo. In una ciotola unire il coniglio tritato, la ricotta, il tartufo tritato, l'uovo, il Grana Padano grattugiato e alcune cucchiainate del fondo di cottura del coniglio. Mescolare, regolare di sale e pepe e mantenere in fresco. Preparare la fonduta: mettere a scaldare in una padella la crema di latte e il latte. Quando è ben calda aggiungervi il Grana Padano grattugiato mescolando con un cucchiaino fino ad ottenere una crema priva di grumi. Regolare di sale e pepe e mantenere in caldo. Preparare il ragoût: tagliare in dadolata i fegatini. Far scaldare poco olio in una padella preferibilmente antiaderente, aggiungere la dadolata di fegatini, far rosolare velocemente, far cuocere incoperchiata per alcuni minuti quindi scoperchiare, sfumare con il vino bianco, salare, pepare e mantenere in caldo. Stendere i due tipi di pasta; dalla pasta alla farina di castagne ottenere dei tagliolini. Sovrapporre alla pasta allo zafferano tagliolini di castagne a distanze regolari. Appiattire leggermente con un matterello quindi passare le sfoglie ottenute nella sfogliatrice. Da queste sfoglie bicolore tagliare dei quadrati di 10 x 5 cm, farcire con il ripieno e chiudere a caramella. Tagliare la zucca in julienne regolare, infarinarla leggermente e friggere in olio caldo. Preparare delle cialde di Grana padano e farle raffreddare su degli anelli di acciaio. Far lessare le caramelle in acqua bollente, salata e addizionata di poco olio extra vergine. Versare nei piatti la fonduta, disporvi sopra le caramelle allineate, disporre il ragoût sulle caramelle e terminare con lamelle di tartufo. Decorare con un rametto di rosmarino, la cialda di Grana Padano, la julienne di zucca frita e alcuni pistilli di zafferano.