



L'EMPATIA

Il gusto delicato della pasta ripiena al formaggio si lega con la corposità non eccessiva ma intensa della Birra Morena EKO', prodotta con malto d'orzo biologico. Il profumo e il gusto delicato del porcino si amalgama bene con l'amaro non eccessivo, ma speziato, della birra. Un'esplosione di sapori che accompagna le ore trascorse insieme tra risate e racconti che porterete nel cuore. Un'emozione da condividere con le persone che contano nella nostra vita!



Primo Piatto

**CAPPELLACCIO SPEZIATO CON RIPIENO DI RAVIGGIOLO
SU PORCINO CAMELLATO CIPOLLINE E MAGGIORANA**



Abbinato con Birra Morena **EKÒ BIO**



RICETTA

Per 4 Persone

Per la pasta:

- g 62,5 Farina di semola rimacinata
- g 62,5 Farina per pasta
- n 1 Tuorlo d'uovo
- g 30 Uovo intero
- g 5 Spezie miste

Per il ripieno:

- g 120 Raviggiolo (formaggio tipico dell'Appennino Tosco-Romagnolo)
- Sale pepe qb

Per il fungo porcino:

- g 250 Funghi
- Sale pepe qb
- g 60 Olio extra vergine
- g 20 di Zucchero

Per la salsa:

- g 50 Cipolline micro
- g 50 Burro
- g 50 Olio extra vergine
- n 1 Spicchio di aglio in camicia
- g 20 Aceto balsamico ridotto
- dl 2 Vino bianco aromatico

Per il fungo porcino:

Pulire e tagliare a metà il porcino, condire e cuocere in forno per 10 minuti circa. Scaldare una padella antiaderente e cospargere di zucchero, adagiare i porcini cotti e togliere dal fuoco e lasciare caramellare.

PROCEDIMENTO

Per la pasta:

Unire gli ingredienti e far riposare l'impasto per 60 minuti. Stendere la pasta molto sottile e farcire.

Per la salsa:

Rosolare lo spicchio d'aglio, aggiungere le cipolline e caramellare con l'aceto balsamico. Aggiungere il vino bianco e portare a consistenza, aggiustare di sapore.

Composizione finale del piatto

Cuocere il cappellaccio in abbondante acqua e passare al burro. Versare la salsa nel piatto e adagiare il porcino caramellato, mettere il cappellaccio sopra al porcino e cospargere con qualche goccia di olio e foglie di maggiorana.



“L’empatia è uno dei sentimenti più forti e potenti di cui possiamo godere. È il modo con cui sentiamo di appartenere a qualcuno, l’impulso che ci fa capire che qualcuno appartiene alla nostra vita.”