LA CANZONE CUCINATA · TRACCIA 7

dalla canzone «L'eroe goloso» di Andrea Marzi



Rivoltoni di castagna con ricotta, noci e rosmarino

La ricetta di **Franco Santoli** (chef), Ristorante Il Bassotto, Alto Reno Terme (BO).

INGREDIENTI

- 400 g farina tipo 1
- 200 g farina di castagne
- 6 uova
- burro
- ricotta
- mollica di pane bagnata nel latte
- parmigiano reggiano
- un uovo
- noci
- prezzemolo
- rosmarino
- sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

1. Preparate una sfoglia tradizionale con uova e farina aggiungendo 1/3 di farina di castagne (400 g farina tipo 1, 200 g farina di castagne, 6 uova).
2. Per il ripieno sarà necessaria metà ricotta, da aggiustare con sale e pepe, e metà mollica di pane bagnata nel latte. Parmigiano Reggiano saporito e un uovo per amalgamare il tutto.
3. Se fosse disponibile qualche erba spontanea da aggiungere al composto sarebbe meglio, ma in mancanza va bene il prezzemolo.
4. Impastate e tirate la pasta sottile per ricavare delle strisce di circa 15 centimetri di altezza (sufficienti per piegarle in due e formare i rivoltoni).
5. Mettete un cucchiaio di ripieno lungo la striscia di pasta a circa 5 centimetri di distanza uno dall'altro.
6. Ripiegate la sfoglia su se stessa orizzontalmente ed assicuratevi di far uscire bene tutta l'aria. Tagliate i 3 lati con la rotella.
7. Portate a bollore l'acqua, salate e cuocete i rivoltoni.
8. In una padella sciogliete una noce di burro, aggiungete le noci, un pochino d'acqua di cottura e tuffateci dentro i rivoltoni appena cotti. Amalgamate bene il tutto e aggiungete il rosmarino tritato finemente.

Ascolta «L'eroe goloso», leggi il testo e guarda il quadro di Michele Ferri ispirato alla canzone: www.andreamarzi.it/canzone-cucinata/l-eroe-goloso/