

Tortellini di quaglia in sfoglia verde di borragine su fonduta di parmigiano

Quest'anno il mio orto è letteralmente invaso dalla deliziosa borragine. Verde e rigogliosa, non mi ha abbandonata un solo istante quest'inverno

e il clima mite di queste giornate, le ha dato una vera sferzata di energia. Fanno già capolino anche i suoi meravigliosi fiori. Fin qui tutto bene, se non fosse che il mio orto non è tanto grande e per contenere la mia "ortomania" la metà dello spazio proprio non basta. Così per non sprecare nulla, non mi resta che utilizzare la borragine in tutti i modi possibili, selezionando le piante che posso tenere e sfruttando al meglio quelle da rimuovere per rendere loro giustizia. In pratica si apre davanti ai miei occhi un'infinita lista di possibilità che comincia con la borragine, ma prosegue tra tante altre delizie della natura.

E perché non cominciare con una bella sfoglia verde e saporita per racchiudere un prezioso ripieno di quaglie? Ecco la mia ricetta, un'idea per la Pasqua □ o semplicemente per quei giorni in cui avete un po' di tempo da dedicare alla cucina e tanta voglia di viziare chi amate.

INGREDIENTI PER 10 PERSONE:

INGREDIENTI PER LA SFOGLIA VERDE:

- 250 di foglie di borragine fresche
- Circa 700 g di farina 0
- 6 uova
- 1 presa di sale

INGREDIENTI PER IL RIPIENO:

- 4 quaglie
- 60 g di parmigiano stagionato 30 mesi
- noce moscata grattugiata fresca q.b.
- 2 scalogni
- 2 carote
- 2 gambi di sedano
- 3 foglie di alloro
- 6 bacche di ginepro
- sale q.b.

INGREDIENTI PER IL CONDIMENTO:

- 200 ml di panna
- 100 g di parmigiano stagionato 30 mesi
- noce moscata grattugiata fresca

PROCEDIMENTO:



Il primo passo è cuocere le quaglie già pulite e private di eventuali residui di piume facendo un brodo con gli scalogni, le carote, il sedano, le foglie di alloro, le bacche di ginepro e una presa di sale. Portare a bollore e continuare a cuocere a fiamma dolce per circa 1 ora e mezza. Otterremo un brodo più ristretto e la polpa delle quaglie si staccherà facilmente dalla carcassa.



Terminata la cottura lasciare raffreddare le quaglie e poi iniziare il lavoro più delicato, separando la polpa dalle ossa facendo attenzione a togliere anche le più piccole e fini. Ricaveremo circa 400 g di polpa di quaglia da frullare finemente nel mixer con il parmigiano stagionato. Aggiungere una grattugiata di noce moscata ed amalgamare bene il tutto.



Per la sfoglia verde lavare bene le foglie di borragine (vi consiglio di utilizzare i guanti poiché a crudo sono un po' pungenti). Portare a bollire una pentola di acqua e quando questa bolle, gettarvi le foglie di borragine e farle cuocere circa cinque minuti. Quando le foglie saranno appassite e morbide scolarle e lasciarle raffreddare.



Una volta fredde potete strizzarle bene con le mani per eliminare l'umidità in eccesso e frullarle con il frullatore ad immersione insieme alle sei uova per l'impasto.



Otterremo una crema densa e vellutata di un brillante color verde.



Aggiungere la farina e una presa di sale fino. Trattandosi di un impasto abbastanza umido probabilmente utilizzerete circa

un etto in più di farina rispetto alla regola classica di un uovo per 100 g di farina. Impastare fino ad ottenere un composto dal colore omogeneo e ben lavorabile sulla spianatoia. Lasciare riposare l'impasto un'ora coperto con pellicola per alimenti per non farlo asciugare.



Non resta che stendere la sfoglia io ho utilizzato la classica macchina nonna papera, tagliare le strisce a quadretti farcirli con i un bocconcino di ripieno e dare la forma di tortellino.



Cuocere in abbondante acqua salata (ancora meglio se utilizzate il brodo di cottura delle quagli, magari allungandolo con un po' di acqua e aggiustandolo di sale all'occorrenza) Proseguire la cottura per qualche minuto dalla ripresa del bollore Tenendo conto dello spessore di pasta che avete scelto. Scolarli e condirli con la fonduta di parmigiano che otterremo scaldando semplicemente la panna senza portarla

a bollire e facendovi sciogliere il parmigiano grattugiato con una grattugiata di noce moscata.