



Tortelloni di tarassaco con ripieno di crema di formaggio su decotto di pomodoro e tarassaco in tempura

Ingredienti per 4 persone

Impasto:

25 g di foglie fresche di tarassaco
125 g di farina di grano duro
125 g di farina di grano tipo 00
8 tuorli

Ripieno:

50 g di foglie fresche di tarassaco
75 g di formaggio cremoso
75 g di fonduta di parmigiano
25 g di parmigiano
Noce moscata, Sale

decotto di pomodoro:

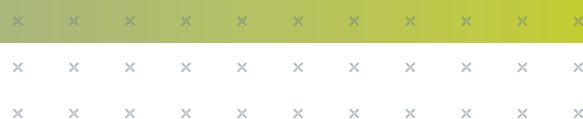
125 g di pomodori pelati
125 ml di acqua
¼ di cipolla media
Basilico fresco
5 g di olio d'oliva
Sale

Tarassaco in tempura:

50 g di tarassaco fresco e pulito, fiori e germogli compresi
1 tuorlo
5 g di farina per tempura
Olio vegetale
Per guarnire (facoltativo):
Parmigiano, chips di pomodoro

Preparazione

- 1. Impasto:** lavare bene il tarassaco e passarlo in un frullatore a mano con 50 g di farina di grano duro. Impastare la miscela di farina e tarassaco con la farina rimanente e il tuorlo d'uovo fino a ottenere un impasto omogeneo. Coprire l'impasto e lasciarlo riposare in frigorifero per circa 1 ora.
- 2. Ripieno:** mescolare tutti gli ingredienti in una ciotola e frullarli finemente. Versare il composto in una sac à poche e lasciarlo riposare in frigorifero.
- 3. decotto di pomodoro:** soffriggere la cipolla in olio d'oliva finché non diventa traslucida. Aggiungere i pelati e lasciar cuocere a fuoco lento per 2 minuti. Aggiungere l'acqua e il basilico e lasciar cuocere a fuoco lento per 30 minuti. Filtrare il brodo con un colino a maglia fine e riportarlo a ebollizione. Se necessario, addensare leggermente con un po' di amido.
- 4. Tarassaco in tempura:** passare il tarassaco prima nella farina, poi nell'albume. Scaldare l'olio e friggere il tarassaco finché non diventano dorato e croccante.
- 5. Tortelloni:** stendere la pasta con una macchina per la pasta o un mattarello (spessore di circa 2-3 mm). Tagliare in quadrati di 5 x 5 cm o utilizzare uno stampino rotondo. Mettere una piccola quantità di ripieno al centro della sfoglia, ripiegare la sfoglia e premere bene i bordi. Avvolgere le estremità dei ravioli intorno al dito, spennellarli con un po' d'acqua e premere. Cuocere in acqua bollente salata finché i tortelloni non salgono in superficie. Togliergli con una schiumarola, scolare e servire.
- 6. Presentazione:** versare un po' di decotto di pomodoro al centro del piatto. Posizionare i tortelloni. Disporre il tarassaco fritto come guarnizione al centro. Guarnire con scaglie di parmigiano e chips di pomodoro a piacere e servire.



Vellutata del Giovedì Santo con erbe selvatiche

Ingredienti per 4 persone

1 cipolla

5-6 patate farinose

1 litro di brodo vegetale o acqua

Una manciata di erbe selvatiche fresche (ad esempio, foglie di tarassaco, ortica, erba girardina, veronica, ortica morta, senape all'aglio, erba stella)

20 g di panna

Olio d'oliva

Sale

Fiori edibili per la guarnizione (facoltativo)

Preparazione

Tagliare finemente la cipolla e rosolarla in un filo di olio d'oliva finché non diventa trasparente. Sbucciare le patate, tagliarle a cubetti e aggiungerle alla cipolla insieme alle erbe selvatiche lavate. Versare il brodo, aggiustare di sale e far cuocere a fuoco lento per circa 30 minuti fino a quando le patate non si ammorbidiscono. Frullare il tutto fino a ottenere una consistenza omogenea. Aggiungere la panna e aggiustare di sale. Montare la zuppa (facoltativamente con un frullatore a immersione o un montalatte). Guarnire con erbe fresche o fiori edibili e servire.

Perché questa zuppa si chiama „vellutata del giovedì santo“?

Il nome di questa tradizionale zuppa primaverile si rifà al Giovedì Santo, il giovedì che precede la Pasqua, considerato nella tradizione cristiana come un giorno di raccoglimento interiore e di rinnovamento. Sebbene il nome tedesco “Gründonnerstag” derivi originariamente dal medio-alto tedesco “grînen” (lamentarsi, piangere), nel corso dei secoli è prevalsa nell'uso popolare un'interpretazione diversa e più colorita.

Il colore verde della zuppa deriva dalle erbe selvatiche fresche come il tarassaco, l'ortica, l'erba gottosa o l'aglio selvatico, le prime piante tenere che spuntano in primavera. Queste erbe sono sempre state considerate curative e rinvigorenti dopo un lungo inverno. La cosiddetta “zuppa delle nove erbe”, in cui venivano combinate nove diverse erbe selvatiche - un numero simbolico di completezza e protezione - era particolarmente popolare.

La zuppa del Giovedì Santo combina quindi semplicità culinaria, vicinanza regionale alla natura e significato spirituale: è una tranquilla celebrazione della primavera, della salute e dei nuovi inizi.



Crema di yogurt al caramello di tarassaco

Ingredienti per circa 500 g di caramello

75 fiori di tarassaco

250 ml di acqua

250 g di zucchero di canna (sostituibile con lo zucchero di canna integrale)

1 limone biologico

Ingredienti per 4 persone

2 ½ fogli di gelatina

220 g di yogurt bianco

70 g di zucchero a velo

50 g di caramello al tarassaco

150 g di panna montata

Preparazione per il caramello

Versare l'acqua sui fiori, coprire con un coperchio e lasciare in infusione per circa due ore. Portare a ebollizione l'acqua di fiori di tarassaco per poi farla raffreddare lentamente. Tagliare il limone biologico a metà e aggiungere con succo e scorza. Lasciare la miscela in infusione per circa 10-15 ore. Filtrare l'acqua di tarassaco in una pentola. Aggiungere lo zucchero. Portare il composto a ebollizione, mescolando continuamente. Continuare a cuocere a fuoco lento. Far bollire il liquido finché non diventa filante, il che potrebbe richiedere alcune ore. Prelevare un campione, controllare la consistenza e continuare con la cottura, se necessario. Una volta che il caramello al tarassaco ha raggiunto la giusta consistenza, riempire i vasetti ancora caldi.

Preparazione per la crema di yogurt

Lasciare la gelatina in ammollo in acqua fredda per circa 5 minuti. Strizzare e sciogliere con cura (non troppo caldo) a bagnomaria. Mescolare lo yogurt naturale, lo zucchero a velo e il caramello di tarassaco in una ciotola fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungere una piccola quantità di yogurt e gelatina liquida, regolare la temperatura, poi aggiungere entrambi alla miscela principale e mescolare bene. Incorporare con cura la panna montata alla miscela di yogurt fino a formare una crema soffice. Versare la crema in stampi o bicchieri e lasciarla rapprendere in frigorifero per almeno 3-4 ore.

Suggerimento per la guarnizione: servire con fiori di tarassaco, gocce di miele o pan di Spagna croccante: è un meraviglioso dessert primaverile.