

Caramelle al Bagoss con la sua spuma, riduzione di pera e jus di vitello

Pasta fresca, ripieno (formaggio Bagoss, ricotta, mascarpone) pere disidratate, jus di vitello (simile al fondo bruno) spuma (panna fresca, fonduta Bagoss).

Dosi per 4 persone

Pasta fresca, (500 gr. farina, 10 tuorli, 2 uova intere, 50 gr. acqua)

Ripieno (300 gr. ricotta, 100 gr. Bagoss, 50 gr. mascarpone)

Spuma (panna 200 gr. fonduta Bagoss 80 gr.)

Jus di vitello (simile al fondo bruno) 30 gr.

Pere disidratate 80 gr.

Origano e cerfoglio.

PROCEDIMENTO:

Impastare farina, tuorli, uova e acqua, ottenuto l'impasto stenderlo su uno spessore abbastanza fine. Farcire dunque la pasta con il ripieno ottenuto amalgamando la ricotta con il Bagoss ed il mascarpone. Chiudere a mezzaluna e modellare a forma di caramella. Cuocere per pochi minuti in acqua bollente salata. Servire su un letto di pera disidratata, nappare con jus di vitello e finire con una spuma al Bagoss. Guarnire con origano e cerfoglio fresco ed una fetta di pera essiccata.

Osteria Cascina Doss - Clusane d'Iseo (BS)

Abbinamento proposto: Curtefranca Bianco D.O.C. Vigna Bosco Alto Ricci Curbastro