

## *Ricette d'Autore*

### **Cannelloni con ragù d'Anatra e Spinaci, fonduta al Taleggio e Tartufo nero**

*Per 10 persone*

#### **Per la pasta fresca:**

- 400g farina 00
- 400g farina semola
- 800g spinaci selvatici
- 8 rossi d'uovo

Sbianchire gli spinaci in abbondante acqua salata, strizzare, frullare e passare al setaccio.

Mescolare le due farine con le uova, aggiungere circa 200g di purea di spinaci, impastare e lasciare riposare per un'ora circa. Stendere delle sfoglie di pasta fresca, cuocere in acqua salata, raffreddare in acqua e ghiaccio, asciugare bene e ricavare dei rettangoli di circa 10 cm per 6 cm

#### **Per il ragù d'anatra:**

- 1 anatra intera
- 200g carote affettate
- 200g sedano affettato
- 300g cipolle affettate
- 600g spinaci selvatici
- 1 testa d'aglio
- 1 mazzetto di erbe (alloro, timo, rosmarino e salvia)
- 6 g sale grosso
- 100ml olio d'oliva
- 100g tartufo nero
- Sale e pepe nero

Rosolare l'anatra sino a che sia bella dorata e croccante. Appassire le verdure affettate, aggiungere l'aglio e le erbe. Adagiare l'anatra su una placca da forno, cospargere con il sale grosso e coprire con le verdure.

Cuocere in forno a 140° per circa 3 ore.

Togliere la pelle dell'anatra, sgrassarla e tagliarla finissima al coltello. Sfilacciare i petti e le cosce dell'anatra, mescolare con le verdure di cottura e la sua pelle e sistemare di sale e pepe.

Cuocere gli spinaci leggermente in acqua bollente e salata, scolare e raffreddare, tritare finemente ed aggiungere alla farcia d'anatra.

Affettare in mandolina il tartufo nero, stampare con un coppapasta ottenendo 30 fette, tritare tutti gli scarti ed aggiungerli all'impasto d'anatra.

Preparare i cannelloni utilizzando i rettangoli di pasta agli spinaci sbianchita e farcire con il ragù d'anatra

#### **Fonduta al Taleggio:**

- 400g taleggio " Dolcearoma"
- 200g panna di montagna
- 10g lecitina

Sciogliere il taleggio tagliato a cubetti con la panna, filtrare, aggiungere la lecitina e montare al momento del servizio.

#### **Presentazione**

Versare al centro dei piatti caldi di portata la fonduta al taleggio, posizionarvi sopra i cannelloni d'anatra ed i medaglioni di tartufo nero, decorare con delle foglioline di crescione verde con venature di colore rosso e servire.

