



# BORGOLUCE

## O S T E R I A

### MOZZARELLA DI BUFALA FRITTA CON ACCIUGHE E FARINA DI MAIS BIANCOPERLA

Per 4 persone.

2 mozzarelle di bufala da 250 g

6 acciughe

2 uova

200 g farina Biancoperla

100 g pane grattugiato

100 g farina 00

olio per friggere

Tagliare in 6 pezzi le mozzarelle, farle scolare per 10 minuti su una griglia, incidere una piccola fessura, inserire mezza acciuga. Infarinare, passare nell'uovo sbattuto e poi nella farina Biancoperla mescolata con il pan grattato, quest'ultimo non è indispensabile, si può usare solo la farina Biancoperla.

Friggere in olio (possibilmente di arachide) e servire su insalata fresca.

### FAGOTTINI DI PATATE CON STRACOTTO DI BUFALO

Per 10 persone.

Fagottini:

1 kg di patate cotte a vapore e schiacciate

300 g farina

1 uovo

sale, noce moscata

Impastare il tutto come per fare gli gnocchi.

Ripieno:

Macinare al tritacarne fino uno scapino di bufalo brasato con un po di verdure del fondo di cottura, mescolare con un uovo intero, due cucchiaini di parmigiano e un leggero trito di erbe aromatiche fresche (timo, maggiorana)

Stendere l'impasto su un banco aiutandosi con un matterello fino ad ottenere una sfoglia di due millimetri, tagliare dei cerchi con il coppapasta di 7 cm, spennellare con dell'uovo sbattuto, metter al centro un cucchiaino di ripieno, richiudere su se stesso a formare una mezzaluna e pressare i bordi.

Cuocere in acqua salata, impiantare e condire con parmigiano, burro fuso e un filo di salsa di cottura dello scapino.



# BORGOLUCE

## O S T E R I A

### SCAPINO DI BUFALO BRASATO AL CABERNET

Per 10 persone:

2 scapini di bufalo

2 carote

1 cipolla

2 coste di sedano

1 foglia di alloro

1 bottiglia di Cabernet

1 cucchiaio di concentrato

2 l. brodo di carne

1 mazzetto di aromi freschi

Rosolare lo scapino salato, pepato e infarinato con un filo di olio.

In una pentola far appassire le verdure tagliate a pezzettoni con un filo d'olio d'oliva, l'alloro, poi aggiungere il concentrato e il vino, far asciugare fin che si forma una crema, poi mettere la carne e coprire con il brodo e gli aromi. Portare a cottura (circa 2 ore), togliere la carne, filtrare la salsa, aggiustare di sale se serve.

Servire a fette di 1,5 cm coperte di salsa, con polenta fresca o purè di patate.

### BAVARESE ALLO YOGURT DI BUFALA CON RAGU' DI FRAGOLE FRESCHE

Per 10 persone:

500 g. yogurt di bufala

175 g zucchero

7 g. gelatina in fogli

375 g. panna montata

Mettere lo yogurt in una bacinella , mescolare lo zucchero fino a che si è sciolto.

Ammollare la gelatina in acqua fredda, scaldare leggermente un cucchiaio di yogurt, mescolarci la gelatina con una frusta e incorporare tutto insieme.

Aggiungere la panna montata, mettere nelle coppette e far raffreddare.

Servire con fragole a pezzetti condite con zucchero, limone e poca salsa di fragola ottenuta semplicemente frullandone un paio.