



i Fiori  
AMICI  
delle Api



# Tortelli borragine, robiola e polvere di cozze



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

500 gr **farina per pasta**

110 gr tuorlo

150 gr albume

300 gr **robiola di Roccaverano**

100 gr **borragine**

1 limone

1 kg di **cozze**

100 gr burro

1 mz di aneto

1 spicchio d'aglio

Ricetta realizzata in  
collaborazione con

**fiorfood** 

CIBO ED EMOZIONI

## PROCEDIMENTO:

Fare un impasto con tuorlo, albume e farina e lasciar riposare 1 ora in frigo.

Sbollentare la borragine e strizzarla bene; aggiungere la borragine alla robiola e alla scorza di limone, aggiustando di sale e pepe.

Aprire le cozze in pentola coperta e tenere l'acqua di cottura filtrata; tritare finemente l'aneto e tenere da parte.

Con le cozze ricavare una polvere, mettendole al microonde a intervalli di 2 minuti fino a che non risultino secche e tritarle, ricavandone una polvere fine.

Stendere la pasta e ricavarne dei dischi da riempire con il preparato di robiola e borragine e chiuderli a forma di tortello.

Portare l'acqua a bollire (salata), cuocere i tortelli e poi saltarli con del burro e l'acqua di cozze.

Finire il piatto spolverando i tortelli con la polvere di cozze e l'aneto tritato.



# I consigli di *info.food* coop CIBO E SAPERE



UNIVERSITÀ  
DI TORINO

in collaborazione con gli studenti  
del Corso di Laurea in Dietistica,  
Università degli Studi di Torino


## Tortelli borragine, Robiola e polvere di cozze

Piatto estivo completo con sapore deciso e intenso, da abbinare a una ratatouille di verdure primaverili. Per un tocco in più, aggiungere granella di mandorle o nocciole sulle verdure.



**FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00":** La Farina di Grano Tenero Tipo "00" è indicata particolarmente per la preparazione di pasta fresca, torte e dolci.  
Grano 100% italiano

**ANETO:** Pianta aromatica che agevola il normale funzionamento intestinale e della diuresi. Provalo in abbinamento a piatti di carne e pesce, o per preparare un pesto di aneto e nocciole

 **BORRAGINE:** Erba utilizzata per la preparazione di infusi. Nota per le sue proprietà depurative; fonte di potassio, Ferro e calcio.

coop

Novacoop

