

## Tortelli di fonduta con cardi al latte alle nocciole e guanciale di maiale croccante

Ingredienti per 4 persone:

Ingredienti per la pasta all'uovo

500 g. Farina bianca  
3 Tuorli d'uovo  
4 Uova intere

Ingredienti per la fonduta di Toma

300 g. Toma  
400 g. Latte  
Farina bianca q.b.  
2. Tuorli d'uovo

Ingredienti per la salsa di cardi

1 kg Cardo gobbo di Nizza  
Monferrato  
100 g. Nocciole  
1l. Latte  
150 g. Burro  
4 Fette guanciale di maiale



Procedimento per la pasta all'uovo:

Disporre la farina a fontana, al centro mettere le uova e impastare il tutto fino a quando il composto non sarà liscio e omogeneo.  
Fare riposare in frigo per circa 1 ora .

Procedimento per la fonduta:

Tagliare a cubetti la Toma, infarinarli leggermente e porli in una pentola ricoprire con il latte e riposare per 1 ora.

Mettere la pentola sul fuoco e sempre mescolando far sciogliere completamente la Toma, quando il formaggio sarà sciolto togliere dal fuoco e velocemente incorporare i rossi d'uovo frustando bene e far addensare sul fuoco.

Far raffreddare completamente.

Stendere la pasta all'uovo porre al centro la fonduta di dare la forma di tortello, conservare in frigorifero.

Procedimento per la salsa:

Pulire i cardi e tagliarli a bastoncini sempre conservandoli in acqua.

In una pentola far bollire latte e acqua e un pizzico di sale , far cuocere i cardi lasciandoli croccanti.

In una padella sciogliere un abbondante noce di burro , in esso far rosolare le fette di guanciale,una volta scottate porle su di un panno assorbente, nel fondo di cottura unire le nocciole e far tostare leggermente, unire i cardi e far saltare.

Cuocere i tortelli in acqua bollente salata e condire con la salsa, servire con la fetta di guanciale adagiata sopra .

