



Ricetta N. RE000564

Registrata in data 06 Giu 2016 alle ore 11:04

da PAOLO GRAMAGLIA

Cappellacci tra totani e patate

E' una delle ricette che presentiamo all' Italian World Summit 2016 Pechino

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 12 persone

Per la pasta all' uovo

g 75 di semola di grano duro

g 175 farina 00

g 180 tuorli d' uovo.

Per la pasta all' uovo al nero di seppia

g 75 di semola di grano duro

g 175 farina 00

g 175 tuorli d' uovo

g 25 nero di seppia.

Per la salsa di provola

g 400 di provola

g 250 panna fresca.

Per la salsa di pomodorino al rosmarino

g 200 pomodorini freschi

Un rametto di rosmarino

Olio evo q.b

Sale e pepe q.b..

Per il ripieno

g 450 di totani eviscerati e puliti

g 200 albume di uova

g 430 di patate lesse

g 200 pomodorini freschi

n.1 spicchio di aglio

Olio evo

Sale e pepe q.b..

Preparazione

Per il ripieno

Soffriggere i pomodorini nell' aglio e olio, passare e setacciare la salsa. Tagliare a cubetti i totani e saltarli con un filo di olio in padella; aggiungere la salsa di pomodorini conservando i tentacoli per l' impiattamento. Montare a neve l' albume. In un capace contenitore inserire la salsa di totano, le patate schiacciate e l' albume, mescolandoli con delicatezza. Aggiustare di sale e pepe.

Per la pasta all' uovo

Inserire gli ingredienti nella planetaria e creare l' impasto; farlo riposare in frigorifero per almeno un' ora.

Per la pasta al nero di seppia

Inserire gli ingredienti nella planetaria e creare l' impasto, farlo riposare in frigorifero per almeno un' ora.

Stendere la pasta sottilmente e ricavarne dei dischi di diametro cm.10, farcirli con un cucchiaino di impasto e ricavarne dei cappellacci.

Per la salsa di provola

Tritare la provola e riscaldarla insieme alla panna in un pentolino a fuoco dolce, frullare e setacciare la salsa e tenerla in caldo.

Per la salsa la pomodorino al rosmarino

Soffriggere i pomodorini con un filo di olio evo, il rosmarino e l' aglio e portarli a cottura, aggiustare di sale e pepe.

Frullare e setacciare la salsa.

Cuocere i cappellacci in abbondante acqua salata e saltarli in padella con un filo di olio evo e un mestolino di acqua di cottura.

Composizione del piatto

In un piatto piano bianco lucido adagiare sul fondo due cucchiari di salsa di provola, disporre in bellavista i cappellacci tre per ogni colore, aggiungere dei puntini di salsa al rosmarino, guarnire con rametti di rosmarino e i tentacoli di totano.