



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001369**

**Registrata in data 05 Giu 2017 alle ore 15:45**

**da FELICE POMPEI SCARANO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Frutto del mare

Frutto del mare è la ricetta che Felice Pompei Scarano, chef di Tenuta Colle Rajano, Ruviano (CE), presenta alla prima edizione del premio Coltiviamo Talenti progetto ideato da Così Com'è e LSDM in collaborazione con Luciano Pignataro WineBlog.

Fagottino nero al vapore ripieno di seppia e stracciatella di bufala, vellutata cozze e pomodoro, pomodorini gialli confit, basilico e cenere di pomodoro.

Tempo di preparazione: 1 ore

### Ingredienti per 4 persone

Per la vellutata

n. 1 barattolo di Datterino Rosso in Acqua di Mare Così Com'è

1kg di cozze del Mediterraneo

Olio all'aglio q.b.

Pepe bianco q.b.

Basilico q.b.

Gambi di prezzemolo q.b.

Sale q.b.

n.1 bicchiere vino bianco

Per la farcia dei fagottini

500 g di Mozzarella di bufala Campana DOP

500 g di seppie atlantiche

Parmigiano q.b.

Erba cipollina q.b.

n.1 barattolo di Datterino Giallo in succo Così Com'è

Buccia di limone q.b.

Per i pomodorini confit

n. 1 barattolo di Dolcimetà di Datterino Giallo Così Com'è

Zucchero a velo q.b.

Origano q.b.

Olio evo q.b.

Per la cenere di pomodoro

n.1 Barattolo di Doppio Concentrato di Datterino Rosso Così Com'è

Per la sfoglia di pasta al nero

500 g di farina

n.5 uova

Nero di seppia q.b.

### Prodotti utilizzati

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web [www.mysocialrecipe.com](http://www.mysocialrecipe.com)  
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo [info@mysocialrecipe.com](mailto:info@mysocialrecipe.com)

Dolci metà datterino giallo Così com'è  
Datterino rosso in acqua di mare Così com' è  
Doppio concentrato di pomodoro Così com'è

### **Strumenti di cottura**

Padella, cuocipasta, forno

### **Preparazione**

Per la vellutata

Aprire le cozze in un tegame con olio all'aglio caldo e i gambi del prezzemolo, aggiungere i pomodorini, far scaldare e sfumare al vino bianco. Sgusciare le cozze, filtrare l'acqua in un colino a maglia fine e frullare il tutto. Aggiustare di sale e pepe, abbattere a positivo.

Per la farcia dei fagottini

Cuocere le seppie in padella insieme ai datterini, raffreddare, passare al bimby insieme alla mozzarella, l'erba cipollina e la buccia di limone, aggiustare di sale e aggiungere parmigiano per compattare. Abbattere in positivo.

Per i pomodorini confit

Disporre i pomodorini tagliati su una leccarda ricoperta di carta forno con la parte del taglio rivolta verso l'alto . Dopodiché salare e pepare a piacere. Aggiungere lo zucchero. Distribuire l'origano secco e infine versare un filo d'olio su ogni pomodorino. Infornare il tutto in forno statico preriscaldato a 140° C per circa 2 ore, fino a quando l'acqua di vegetazione dei pomodorini non sarà evaporata e questi non risulteranno leggermente abbrustoliti ma non secchi.

Per la cenere di pomodoro

Stendere il concentrato di pomodoro in teglia, inserire a forno statico a 40° C per 8/12 ore e lasciar disidratare.

Per la sfoglia di pasta al nero

Sciogliere il nero di seppia direttamente nelle uova. Per la pasta usare circa 100 g di farina per ogni uovo. Lasciare riposare l'impasto per circa 30 minuti per poi stenderlo non troppo sottile.

Composizione

Tagliare la pasta a fazzoletti quadrati e farcire, scaldare la vellutata e sbollentare i fagottini in acqua salata. Mantecare leggermente, aggiungere i pomodorini confit, impiattare e decorare completando con altri pomodorini confit, foglioline di basilico e cenere di pomodoro.

### **Vino consigliato**

Caiatí Vini Alois