



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002031 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 09 Apr 2018 alle ore 09:17

da MANUEL CIARDELLI

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

1992

Un piatto che parte dalla tradizione del pomodoro per finire col dare una rinfrescata ad un classico degli anni novanta, il mare e monti.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 6 persone

n. 2 barattoli di passata di pomodoro
olio evo verace e corposo (altrimenti il piatto viene male) q.b.
n.18 mazzancolle
n. 4 uova
400 g di farina
n. 1 tartufo estivo
150 g di ricotta di pecora
basilico q.b.
pepe q.b.
sale integrale q.b.
n. 8 pomodorini vesuviani
n. 3 foglie esterne di cavolo cappuccio nero da friggere
1 lt di brodo vegetale

Strumenti di cottura

Matterello, coppa pasta, pinza, padelle e tegami vari e due bicchieri da minipiner.

Preparazione

Preparare prima la vellutata di pomodoro soffriggendo la salsa con l'olio verace e il basilico ed aggiungere poi il brodo. Preparare la pasta all'uovo con tuorli e farina, preparare il ripieno con ricotta e tartufo e pepe. Marinare le mazzancolle coi semi del pomodoro e l'olio e il basilico. Friggere le foglie di cavolo cappuccio. Riempire la pasta e creare dei sacchettiini. Ovviamente lessare la pasta e poi comporre il piatto. La salsa "bianca" è solo olio montato con la successiva marinatura.

Vino consigliato

Consiglio un cerasuolo acido e fresco o un pecorino profumato