



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003144 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 23 Set 2019 alle ore 13:06

da

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Tortellone allo scarpariello dentro e fuori

Gustoso leggero e buono

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 4 persone

Acqua di pomodoro:
2 kg Pomodoro Cannellino Flegreo
q.b. Olio EVO
qualche foglia Basilico
1 spicchio Aglio
Origano
Peperoncino
1 Cipolla
Salvia
qb Sale

Crema di Formaggio pecorino :
50 g Pecorino bagnolese
20 g Parmigiano Reggiano
10 g Olio EVO
30 Acqua

Pasta fresca:
300 Farina 00
4 Uova
100 g Farina manitoba
25 g Sale

Polvere di pomodoro secco:
200 g Pomodori secchi

Strumenti di cottura

Pentola acciaio

Preparazione

Fare una pasta leggera per il tortello. Stendere la pasta con matterello sottile, con un coppa pasta coppare 12 forme prendere il ripieno fatto con 30 g di crema di pecorino per ogni tortello, chiuderlo e dargli la forma.

Acqua di pomodoro:

Prendere i pomodori cannellini metterli a macerare con aglio basilico sale abbastanza cipolla salvia mettere il tutto in un recipiente forato e far colare tutta l'acqua del pomodoro deve restare 24.

Crema di pecorino:

Grattugiare il pecorino e la grana mettere in un cilindro il tutto poi aggiunge l'olio e a acqua tiepida e frullare con un frullino a immersione

Polvere di pomodoro:

mettere i pomodori secchi in forno per circa un'ora, frullarli e setacciarli.

Cuocere i tortelli e comporre il piatto con l'acqua di pomodoro e la crema di pecorino, la polvere di pomodoro e aggiungendo un olio al basilico

Vino consigliato

Aglianico beneventano caudium masseria frattasi

La ricetta ha partecipato a:

Un evento dedicato al pomodorocannellino bacoli