



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002791 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 07 Mar 2019 alle ore 13:37

da ANTONIO CATALANO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Cappelletto "arrosto"

Cappelletti ripieni di pomodoro arrosto con infusione di pepe, coriandolo e zafferano.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 1 persone

100 g farina
n.1 uovo
n. 4 pomodori maturi
n. 5 pomodori pelati La Fiammante
n. 6 bacche di pepe nero
n. 2 bacche di pepe lungo
n. 3 semi di coriandolo
0,25 g di zafferano
basilico q.b.
sale q.b.

Prodotti utilizzati

Pomodori pelati La Fiammante

Strumenti di cottura

Fornelli e forno

Preparazione

Impastare la pasta all'uovo e stenderla ad uno spessore di 2 mm e cappare in dischi. Intanto prendere i pomodori pelati e arrostarli in una padella antiaderente, terminare la cottura, aggiustando di sale, in forno a 160° per 15 minuti, mettere in stampi di silicone e congelare. Una volta congelato tagliare a tocchettini, posizionarli al centro dei dischi di pasta e chiudere i cappelletti. Intanto tagliare i pomodori maturi a cubetti condire con sale e basilico, frullare ed estrarne l'acqua mediante un colino. Fare infusione delle bacche di pepe, zafferano e coriandolo. Cuocere in acqua bollente e salata i cappelletti, saltarli in padella con acqua di pomodoro e servire in un cappello di prete con infusione di pepe.

Vino consigliato

Vino rosso corposo