



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001357

Registrata in data 05 Giu 2017 alle ore 16:02

da RAFFAELE TRILLI

Livello di difficoltà: Medio

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Omaggio alla Campania

Omaggio alla Campania è la ricetta che Raffaele Trilli, chef presso il Ristorante Chichibio di Roccaraso (AQ), presenta alla prima edizione del premio Coltiviamo Talenti, progetto ideato da Così Com'è e LSDM in collaborazione con Luciano Pignataro Wine Blog.

Tempo di preparazione: 4 ore

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta

500 g di farina di tipo 00

n. 4 uova fresche a tuorlo rosso

Per il ripieno

500 g di Ricotta campana di bufala DOP

Per la crema di alici

90 g di alici di Menaica sott'olio sgocciolate

5 cl di panna fresca

Per la salsa di pomodoro

350 g di Datterino Rosso in succo Così Com'è

Per la finitura

Olio EVO q.b.

Prodotti utilizzati

Datterino Rosso in succo Così Com'è

Alici di Menaica

Preparazione

Per la sfoglia di pasta fresca, impastare uova e farina con una planetaria. Una volta formato l'impasto, lasciare riposare per circa 4 ore. Una volta riposato stendere delle sfoglie di 3 mm, con un tagliapasta quadrato "4 cm" ricavare dei quadrati che andranno riposti in frigo avvolti in cellophane per alimenti. Per la salsa di pomodoro, passare il datterino rosso in succo in estrattore, ricavandone una salsa priva di semi e bucce

Per il ripieno, lasciar asciugare la ricotta in frigo per 12 ore, avvolgendola in carta assorbente per alimenti; per la crema di alici, inserire in un termomix le alici di Menaica e la panna fresca. Impostare velocità media ad una temperatura di 50° C.

Composizione

Ridurre la salsa di pomodoro in padella, ottenendo l'evaporazione dell'acqua in eccesso. Nel mentre, cuocere i tortelli precedentemente assemblati in sobbollire, per circa 4 minuti. A cottura effettuata, in un piatto fondo, creare una base di salsa di pomodoro, aggiungendo delle punte di crema di alici lì dove verrà successivamente adagiato il tortello, completando il piatto con un filo di olio EVO.