



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001289

Registrata in data 03 Mag 2017 alle ore 09:20

da GIANLUCA CASTELLI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Tortello dell'Argonauta

Un piatto con nome e dedica alla città Greca che mi ospita da tre anni(città degli Argonauti)Volos.

Tortello dell'Argonauta ripieno di feta, scampi, amaretto, scorza d'arancia grattugiata e yogurt greco ai gamberoni, crumble di pancetta affumicata sul mare del Pagasitikos (cavolo cappuccio viola).

Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti per 4 persone

Impasto per il tortello

n. 5 uova

500 g di farina

un pizzico di sale

Per il ripieno

600 g di scampi

300 g di feta greca

n. 1 arancia (succo d'arancia q.b.)

scorza d'arancia q.b.

yogurt greco q.b.

polvere d' amaretto q.b.

burro q.b.

Per il mare

cavolo cappuccio viola

bicarbonato q.b.

formaggio spalmabile

sale q.b.

pepe q.b.

fumetto di pesce q.b.

Per completare il piatto

n. 16 gamberoni

cognac q.b.

100 g pancetta affumicata

1/2 patata

Preparazione

Per prima cosa prepariamo la sfoglia per il tortello con 500 g di farina, 5 uova e un pizzico di sale.

Mentre l'impasto riposa procediamo con il ripieno: mettere gli scampi freschissimi in una padella con poco burro, cuocere a fiamma alta per pochi minuti, bagnare con il succo di un' arancia, spegnere, coprire e togliere dal fuoco quindi lasciare insaporire.

Preparare la farcia mischiando tutti gli ingredienti e passandoli in tritacarne avendo cura di ottenere un impasto omogeneo. Aggiustare di sale e pepe.

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com

oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Stendere la sfoglia, tagliare dei quadrati di 5 cm riempire con la farcia e creare il tortello.

Procedere ora saltando in padella anche i gamberoni, fiammeggiarli con un buon cognac via dal fuoco e coprire per mantenerne i profumi.

Cuocere ora il cavolo cappuccio con mezza patata in una casseruola con poca acqua, a cottura ultimata frullare in mixer ad immersione incorporando il formaggio spalmabile e il bicarbonato per il raggiungimento del colore voluto.

Grigliare la pancetta affumicata e tritarla per creare il crumble.

Cuocere i tortelli in acqua salata ed impiattare sul mare blu guarnendo con i gamberoni saltati e sfumati al cognac, il crumble di pancetta e fiori eduli.