



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003453 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 08 Feb 2021 alle ore 13:15**

**da GIORGIO ROSATO**

**Livello di difficoltà: Medio**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice**

## Tortelloni al salmone con gamberetti rosa e crema di asparagi

Una delle tipologie di pasta fresca più apprezzate dai buongustai e dai palati gourmand è senz'altro quella dei tortelloni. Questo tipo di pasta è formato in pratica da un tortellino di dimensioni oversize preparati con variati tipi di farcitura.

Tra i più noti vi sono i famosi tortelloni di ricotta e noci, quelli con il cuore di burrata, quelli con ricotta e spinaci, o gli altrettanto famosi tortelloni a base di pesce, noti anche come tortelloni "di magro", riempiti generalmente con branzino, rombo o gamberi al vapore. Nel ferrarese sono noti anche con il nome di cappellacci e vengono farciti generalmente con un impasto a base di zucca (preferibilmente cotta al forno), parmigiano e noce moscata.

Per la nostra ricetta abbiamo scelto di utilizzare il salmone selvaggio per la farcitura, mentre per esaltare il carattere di "primo di mare" del piatto l'aggiunta di nero di seppia nella sfoglia della pasta all'uovo ha consentito di ottenere un effetto cromatico di grande impatto che si abbina in maniera ottimale alle generose dimensioni dei tortelloni.

Il sapore di mare viene inoltre ulteriormente sottolineato dalla presenza dei gamberetti rosa del Mediterraneo, incuneati nell'anello dei ravioloni, e dalle uova di salmone inserite nella decorazione del piatto, completata da una leggera spolverata di semi di papavero.

Per la crema di fondo sulla quale adagiare i ravioloni la scelta è caduta su una leggera mousse di asparagi\* passati nel mixer con olio evo e un cucchiaino di colatura di alici di Cetara che, grazie ai suoi aromi inconfondibili, assicura una marcia in più al piatto senza accentuare troppo la sapidità.

Tempo di preparazione: 45 minuti

### Ingredienti per 4 persone

Per la pasta:

200 g Farina 00 (Mulino Caputo)  
100 g Semola rimacinata (De Cecco)  
6 Uova (Uova a pasta gialla AIA)  
4 tuorli (2 intere)  
2 Cucchiaini di olio evo (Olio extravergine di oliva Farchioni (Il Casolare, grezzo naturale))  
20 g Nero di seppia (Nortindal - Longino & Cardenal, Mi)  
2 Foglioline di salvia  
5 g Timo  
5 g Maggiorana  
200 g Burro chiarificato (Prealpi)

Per il ripieno:

300 g Salmone selvaggio affumicato (Red King - Coam SpA, Morbegno, So)  
100 g Parmigiano Reggiano DOP (24 mesi) (Parmigiano Reggiano)  
Q.b. Sale  
Q.b. Pepe

Per la crema di asparagi:

300 g Asparago verde di Badoere IGP  
100 g Olio evo (Olio extravergine di oliva Farchioni (Il Casolare, grezzo naturale))  
1 Cucchiaino di colatura di alici di Cetara DOP

Q.b. Sale  
Q.b. Pepe

Per le decorazioni:

12 Gamberetti rosa del Mediterraneo

20 g Uova di salmone (Calvisius - Appetitus, Ro)

10 g Semi di papavero (Cannamela)

1 Cucchiaino di olio evo (Olio extravergine di oliva Farchioni (Il Casolare, grezzo naturale))

### **Strumenti di cottura**

1 spianatoia per impastare, 1 mattarello, 1 boule di vetro, 1 padella antiaderente, 1 coltello tranciante, 1 pentola in acciaio, 1 mestolo in legno, 1 pinza da cucina

### **Preparazione**

Mescolare gli ingredienti per la preparazione della sfoglia e lasciare riposare l'impasto per circa mezz'ora (in frigorifero) avvolto nella pellicola. Stendere a mano la sfoglia ottenendo uno spessore di alcuni millimetri e ritagliare dei quadrati sufficientemente grandi (7/8 cm di lato) da contenere circa un cucchiaino di ripieno.

Nel frattempo rosolare per alcuni minuti il salmone finemente sminuzzato (evitare il mixer, usare un coltello tranciante) assieme a due spicchi d'aglio, due foglioline di salvia, sale, pepe e olio evo. Una volta spento il fuoco, unire il parmigiano (grattugiato) e amalgamare lentamente sfruttando solo il calore residuo.

Farcire i quadrati di pasta con un cucchiaino di ripieno (una volta raffreddato) e tagliare i bordi con una rotellina ondulata per rafforzare la chiusura e, dopo aver dato la forma ai tortelloni, lasciarli riposare su un vassoio infarinato prima della cottura.

Per la salsa di fondo, bollire gli asparagi rispettando di diversi tempi di cottura (per i gambi e le punte), e immergere subito dopo in acqua e ghiaccio per arrestare la cottura e mantenere brillanti i colori; frullare tutto nel mixer assieme a olio evo, colatura di alici di Cetara, sale e pepe.

Dopo la cottura della pasta, scolata leggermente in anticipo, mantecare i tortelloni in padella antiaderente con il burro chiarificato, aromatizzato con timo e maggiorana.

Impiattare disponendo i tortelloni (3 a porzione) a triangolo sulle isole di crema di asparagi, aggiungendo un velo di olio evo, le uova di salmone e i semi di papavero (meglio se leggermente tostati).

### **Vino consigliato**

La Gioiosa Valdobbiadene - Prosecco DOCG. Vino spumante dal classico colore giallo paglierino caratterizzato da aromi delicati e fruttati al cui interno spiccato profumi di mela verde abbinati a note agrumate. Le sue bollicine stimolano adeguatamente il palato nella degustazione di molti antipasti, ma si presta altrettanto bene ad accompagnare primi piatti a base di pesce e crostacei. La temperatura ottimale di servizio si aggira attorno ai 6/8° C.