

Cappelletti burrata asparagi verdi e gambero rosso Mazara del Vallo



Foto © Grotto da Enzo

Una ricetta di Andrea Cingari, chef presso il Ristorante da Enzo.

Preparazione



Tempo richiesto ca. 180 minuti



Difficoltà Difficile - Per professionisti



Dosi 4 Persone

Caratteristiche



Piatto Pesce - Gamberi



Prodotto tipico Pepe Nero - Km 0



Adatto in Estate - Serate tra amici

INGREDIENTI

Pasta fresca

- 200 g farina bianca
- 100 g semola
- 2 tuorli d'uovo
- Olio extra vergine d'oliva
- Sale e pepe
- Acqua q.b.

Ripieno

- 100 g burrata fresca tritata finemente
- 100 g ricotta vacina della Valle Maggia
- 8 asparagi verdi cotti tritati finemente
- Sale
- Pepe nero della Valle Maggia
- Parmigiano
- 1 uovo

Gamberi rossi

- 4 gamberi rossi Mazara del Vallo
- Olio extravergine d'oliva
- Sale
- Pepe
- Prezzemolo

Spuma di asparagi

- 4 asparagi verdi
- 1 scalogno
- 2 dl di brodo vegetale
- 1 dl di panna
- Sale e pepe nero
- 0.5 dl di vino bianco

PREPARAZIONE

Pasta fresca

Su un asse di legno formate una fontana con la farina e la semola setacciate. Disponete al centro i tuorli d'uovo, un filo di olio extravergine e un pizzico di sale. Con l'aiuto di una forchetta cominciate a sbattere le uova amalgamando man mano la farina con le mani. All'occorrenza aggiungete un po' di acqua a temperatura ambiente. Quando l'impasto comincerà ad essere omogeneo continuate ad impastare con le mani per circa 15 minuti. Finché non diventerà sodo ed elastico. Fatelo riposare avvolto in carta trasparente per un'ora.

Ripieno

In una bacinella amalgamate in modo omogeneo tutti gli ingredienti e aggiustateli di sale e pepe.

Gamberi rossi

Pulite i gamberi dal carapace e rosolateli velocemente in olio extravergine velocemente. Salate pepate e aggiungete del prezzemolo tritato.

Spuma di asparagi

Rosolate lo scalogno, aggiungete gli asparagi precedentemente cotti, sfumate con il vino bianco. Aggiungete il brodo, la panna, il sale il pepe. Fate ridurre e frullate il tutto in un mixer.

Presentazione

Stendete la pasta su un piano infarinato fino ad ottenere una sfoglia sottile. Dividetela a metà e su una delle due parti distribuite il ripieno con un sac à poche. Inumidite la sfoglia con dell'acqua e ricopritela con l'altra metà. Andate a formare i cappelletti con l'aiuto di una coppa pasta rotondo. Cuocete i cappelletti in acqua salata, passateli nella pentola dei gamberi rossi.

Impiattare

In un piatto fondo servite i cappelletti con la spuma di asparagi e i gamberi. Decorate con qualche punta di asparagi verdi.