

# Cappelletti avec burrata asperges vertes et crevettes rouges Mazara del Vallo



Foto © Grotto da Enzo

Une recette de Andrea Cingari, chef cuisinier du Ristorante da Enzo.

## Préparation



Temps requis env. 180 minutes



Difficulté Difficile - Pour professionnels



Dosage 4 Personnes

## Caractéristiques



Plat Fruit de mer - Crevettes rouge



Produit typiques Poivre noir - 0 km



Adapté en Été - Soirées entre amis

## INGRÉDIENTS

### Pâtes fraîches

- 200 g de farine blanche
- 100 g de semoule
- 2 jaunes d'œufs
- Huile d'olive extra vierge
- Sel et poivre
- Eau q.s.

### Farce

- 100 g de burrata fraîche, hachée finement
- 100 g de ricotta de la Vallemaggia
- 8 asperges vertes finement hachées
- Sel
- Poivre noir de la Vallemaggia
- Parmesan
- 1 œuf

### Crevettes rouges

- 4 crevettes rouges Mazara del Vallo
- Huile d'olive extra vierge
- Sel
- Poivre
- Persil

### Mousse d'asperges vertes

- 4 asperges vertes
- 1 échalote
- 2 dl de bouillon de légumes
- 1 dl de crème
- Sel et poivre noir
- 0.5 dl de vin blanc

## **Pâtes fraîches**

### **Farce**

### **Crevettes rouges**

### **Mousse d'asperges vertes**

## **Présentation**

### **Dressage**

## **PRÉPARATION**

Sur une planche de bois, formez une fontaine avec la farine et la semoule tamisées. Placez au centre les jaunes d'œufs, un filet d'huile d'olive extra vierge et une pincée de sel. À l'aide d'une fourchette, commencez à battre les œufs en mélangeant la farine avec vos mains. Si nécessaire, ajoutez un peu d'eau à température ambiante. Lorsque la pâte commence à être homogène, continuez à pétrir avec vos mains pendant environ 15 minutes. Jusqu'à ce qu'elle devienne ferme et élastique. Laissez reposer le tout enveloppé dans du papier transparent pendant une heure.

Dans un bol, mélangez tous les ingrédients de façon homogène et ajustez-les avec du sel et du poivre.

Nettoyez les crevettes de la carapace et faites-les revenir rapidement dans de l'huile d'olive extra vierge. Saler, poivrer et ajouter du persil haché.

Faire revenir l'échalote, ajouter les asperges précédemment cuites, mouiller avec le vin blanc. Ajouter le bouillon, la crème, le sel et le poivre. Réduire en mousse dans un mélangeur.

Étendre la pâte sur une surface enfarinée jusqu'à obtenir une fine feuille de pâte. Divisez-le en deux et répartissez le garnissage avec une poche à douille sur l'une des deux parties. Humidifiez la pâte avec de l'eau et couvrez avec l'autre moitié. Formez les cappelletti avec l'aide d'une coupe à pâtisserie ronde. Faites cuire les cappelletti dans de l'eau salée, passez-les dans la casserole de crevettes rouges.

Servez les cappelletti avec la mousse d'asperges et les crevettes dans une assiette creuse. Décorez avec quelques pointes d'asperges vertes.