

CAPPELLACCI DI CASTAGNE

Stavo lì ad aspettare il mio turno al banco dei salumi e come al solito guardavo incuriosita i vari piatti pronti, il mio sguardo si ferma su un vassoio di pasta fresca ripiena, ha una forma "strana" o comunque mai vista.

Mi succede di iniziare ad immaginare questo tortello gigante mentre si apre, ovvero l'azione opposta a quando viene realizzato, per capire con quale forma va tagliata la pasta, una "cosa" strana.. Davanti a me per fortuna avevo alcune persone, almeno ho avuto il tempo di studiare un po!! Addirittura per sicurezza, ho pensato di comprarne uno.. Eh si uno.. !! Credo mi avrebbero guardata strano!! Comunque avevo capito, non era poi così difficile, doveva solo arrivare il momento per prepararli, poi nella mente arriva un ricordo di una pasta fatta con farina di castagne condita con i porri e penso sia perfetto.. c'è solo un piccolo problema.. come dirlo a lui che la dovrà mangiare.. potrei dire che sono al cacao.. ma forse è peggio.. vada per la sincerità!! E' andata bene!!



CAPPELLACCI DI CASTAGNE CON PORRI E SPEK

per 4 persone (circa 24 pezzi)

per la pasta

3 uova

200 gr di farina 00

100 gr di farina di castagne

per il ripieno

200 gr di ricotta di mucca

150 gr di formaggio campagnolo

80 gr di pecorino

per il condimento

3 porri piccoli

100 gr di speck

1 tazza di panna fresca

10-15 gr di pecorino
olio evo
sale

Per la pasta, sul tagliere mettete le due farine e formate un buco al centro nel quale metterete le uova, iniziate a lavorare l'impasto finchè non diventa liscio e omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola e lasciate riposare almeno 15 minuti.

Nel frattempo preparate il ripieno lavorando assieme i due formaggi con il pecorino grattugiato e tenete da parte.

Stendete la pasta sottile e ricavate dei quadrati di circa 9x9 mettete un cucchiaino molto abbondante in una metà del quadrato di pasta e girategli sopra l'altra metà, chiudete bene tutto attorno, avrete ottenuto un rettangolo, prendete le due estremità del rettangolo dalla parte dove il cappellaccio è chiuso e sovrapponetelo.

Mettete a bollire l'acqua salata. Lavate i porri e togliete la prima pelle, tagliate a rondelle sottili tutta la parte bianca, in una padella fate scaldare un po di olio evo e mettete a cuocere i porri. Se necessario allungate con dell'acqua e salate. A cottura terminata metteteli in una ciotola, aggiungete il pecorino e la panna e con il frullatore ad immersione formate una crema (potete tenere da parte alcune rondelle di porri per decorare il piatto)

Tagliate lo speck a striscioline sottili e rosolatelo in padella con poco olio evo.

Cuocete la pasta, conditela con un filo d'olio, sul fondo del piatto disponete due cucchiari di crema di porri, posizionate i cappellacci e terminate con lo speck.



Cappellacci
di
Castagne

ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest di **ESSENZA IN CUCINA** e
MY TASTE FOR FOOD