CAPPELLACCI INTEGRALI CON BRESAOLA, SCAMORZA E SALSA ALLA MELAGRANA

Da quando sono piccola ho sempre avuto alberi di melograno in giardino e il sapore dei suoi frutti mi è sempre piaciuto molto ma forse non mi rendevo conto delle proprietà magnifiche che ha, è antiossidante e ricco di vitamine. Quando ho deciso di provare una salsa con questo
frutto purtroppo mia mamma le aveva terminate ma ormai mi si era insinuata l'idea e non ho potuto far altro che comprarne una. Ho pensato di abbinarla ad una pasta con un ripieno particolarmente saporito e anche un po salato per compensare la dolcezza del frutto, devo dire che la combinazione mi è apparsa ben equlibrata.

CAPPELLACCI INTEGRALI CON BRESAOLA, SCAMORZA E SALSA ALLA MELAGRANA

per due persone

per la pasta

100 gr di farina integrale
100 gr di farina 00
2 uova

per il ripieno

150 gr di ricotta di mucca
50 gr di bresaola
80 gr di scamorza affumicata

per la salsa

70 gr di succo di melagrana
1 cucchiaino di zucchero

1/2 cucchiaino di maizena
pistacchi
olio evo

Disponete le farine a fontana sul tagliere, con una mano formate un buco al centro e rompetevi le uova, iniziate a lavorare l'impasto con una forchetta incorporando sempre più farina, continuate a lavorare a mano fino ad ottenere un'impasto liscio e omogeneo, avvolgete nella pellicola trasparente e lasciate riposare 15-20 minuti.

ombelicodivenere.blogspot.it

ombelicodivenere.blogspot.it

Nel frattempo fate il ripieno frullando assieme la ricotta la bresaola e la scamorza.
Stendete la pasta sottile, in una metà della sfoglia disponete il ripieno a mucchietti distanziati tra loro considerando al grandezza dei cappellacci che volete fare, se necessario inumite la pasta con poca acqua. Rovesciate sopra la seconda metà dell’impasto e schiacciate attorno ad ogni mucchietto di ripieno iniziando dalla parte dove avete piegato la pasta, in questo modo eliminerete l’aria che c’è tra le due sfoglie. Tagliate i cappellacci e fateli asciugare circa mezz’ora.

Per la salsa, sgranate una melagrana e mettete tutti i chicchi in uno schiacciapatate, schiacciate e prelevate il succo, filtratelo con un colino e mettetene 70 ml in un pentolino con 1 cucchiaino di zucchero, fate bollire circa 15 minuti finchè il succo si sarà un po ridotto e addensato, unite la maizena e mecolate con una frusta, proseguite la cottura mescolando per pochi minuti.
Cuocete la pasta 6-7 minuti in acqua calda salata, scolatela e condite con poco olio evo, disponete nei piatti e condite con la salsa di melagrana e dei pistacchi tritati, decorate con qualche chicco di melagrana.

con questa ricetta aprtecipo al contest di Martina del blog Lamponi e Tulipani