



*Tortello di farine di ceci neri
su crema di mugnuli selvatici di campo
Spirito Contadino*

INGREDIENTI:

Farina di ceci neri • farina 00 • uova • polipo fesco •
**cime di rape e mugnuli selvatici di campo Spirito
Contadino** • patate • cipolla rossa • acciughe
• olio evo • prezzemolo • sale e pepe nero
al mulinello • pane

A handwritten signature in black ink, likely belonging to Raffaele De Giuseppe, is located in the bottom left corner of the page.



*Tortello di farine di ceci neri
su crema di mugnuli selvatici di campo
Spirito Contadino*

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

per il tortello: 100 g farina di ceci neri • 300 g farina 00 • 4 uova • 300 g polipo fesco • 100 g patate • 30 g cipolla rossa • olio evo • prezzemolo • sale e pepe nero
al mulinello • pane

per la crema di mugnuli: **200 g cime di rape e 300 g mugnuli selvatici di campo Spirito Contadino** • 1 spicchio d'aglio in camicia • olio evo • peperoncino fresco • acciughe sotto sale
• 1 foglia di alloro • panfritto
• 4/5 pomodorini datterini gialli

PROCEDIMENTO:

cuocere il polipo in pignatta con tutti gli ingredienti a fuoco molto lento lasciando asciugare tutti i liquidi, scolare e lasciar raffreddare. Tritare a coltello finissimo il polipo e tutti gli ingredienti, amalgamare fino ad ottenere un impasto omogeneo per farcire il tortello.

Miscelare le due farine, impastare con le uova e tirare una sfoglia finissima, poi formare i tortelli con il ripieno di polipo e patate.

Preparare la crema di mugnoli: fare un fondo con un filo d'olio evo, lo spicchetto d'aglio in camicia e un pizzico di peperoncino fresco, aggiungere i mugnoli e lasciar cuocere a fuoco lento. Passare al mixer e montare con un filo di olio evo.

Per il condimento: deliscare le acciughe, saltarle in padella con olio evo, aglio, peperoncino e una foglia di alloro, aggiungere qualche tentacolo tenero del polipo. Cuocere i tortelli in abbondante acqua salata insieme alle cime di rape, scolare e impiattare adagiando i tortelli sulla crema di mugnoli, poi finire il piatto con il pan fritto e qualche pomodorino datterino giallo.