

CAPPELLETTI AL BACCALÀ, MUGNULI SELVATICI DI CAMPO SPIRITO CONTADINO E PESCATO DELL' ADRIATICO

Ingredienti 4 persone.

Per il ripieno: 200g di baccalà mantecato, 50cl panna, 1 patata piccola, 1 scalogno tritato, olio extra vergine d'oliva.

Per la pasta all'uovo: 400g di farina 00, 4 uova.

Per il condimento: 4 mazzancolle dell' Adriatico

4 canocchie, vongole, 100g di mugnuli selvatici di campo Spirito Contadino.

Per la salsa: 100g di mugnuli selvatici di campo Spirito Contadino, olio extra vergine d'oliva.

Procedimento:

Per il ripieno: rosolare lo scalogno con l'olio, aggiungere il baccalà e la patata tagliata finemente, portare a cottura, aggiungere la panna e far ridurre. Riporre tutto il composto nel mixer e frullare ad alta velocità aggiungendo 50cl di olio a filo.

Per la pasta all'uovo: dopo aver impastato, stendere la pasta, farcire e chiudere a cappelletto.

Per il condimento: aprire i molluschi, sgusciarli e conservarne il liquido. Rosolare le mazzancolle e canocchie.

Per la salsa: emulsionare con un frullatore a immersione i mugnuli con olio e acqua di cottura dei frutti di mare.



Luca Pini