

TORTELLI DI ZUCCA

*Burro all'aceto balsamico e
foglie di ostrica*

INGREDIENTI

Zucca / Amaretti / Burro /
Sale / Olio Evo / Pepe /
Foglie d'ostrica /
Mostarda di Frutta /
Aceto balsamico invecchiato

PREPARAZIONE

1 Lavorare tutti gli ingredienti per la pasta all'uovo fino ad ottenere un composto omogeneo ed elastico mettere sottovuoto e far riposare in frigorifero.

2 Pelare e privare di tutti i semi la zucca tagliarla a pezzi e cuocere in forno condita con olio evo e sale quando sarà cotta unirvi gli amaretti la mostarda e frullare fino ad ottenere un composto omogeneo ed aggiustare di sapore.

3 Sbianchire le foglie di ostrica abatterle e condirle con olio e sale.

4 Ottenere dei dischi dalla pasta all'uovo ben tirata disporvi al centro il composto di zucca richiudere a semicerchio e formare dei cappelli chiudendo unendo le estremità.

5 Cuocere in abbondante acqua salata i tortelli passarli in padella al burro chiaro e disporre nel piatto completandolo con le foglie di ostrica e qualche goccia di aceto balsamico.

PER LA PASTA

- 2kg di farina 00
- 700gr di semola
- 30gr di sale
- 200ml di acqua
- 200ml di olio d'oliva
- 26 tuorli
- 14 uova



hellskitchen.sky.it

twitter.com/hellskitchen

facebook.com/HellsKitchenit

instagram.com/hellskitchenit