

## CAPPELLACCI DI BURRATA ALLE VERDURE ESTIVE



Tempo: 60 min.    Difficoltà: Media    Persone: 8

### INGREDIENTI

300 gr. di semola di grano duro  
15 gr. di sale  
3 uova  
1 cucchiaio di olio e.v.o.  
per il ripieno  
500 gr. di burrata  
100 gr. di parmigiano  
sale e pepe  
per la salsa

500 gr. di pomodorini ciliegino  
2 melanzane di media grandezza  
3 zucchine  
aglio in camicia  
basilico  
olio e.v.o.  
1 lt. di olio di semi di arachidi  
cacio ricotta vaccino

### PREPARAZIONE

Preparare l'impasto per i cappellacci, avvolgere nella pellicola e fare riposare per 30 minuti in frigo.

Tagliare la burrata, aggiungere il parmigiano pepe e i cappellacci.

Lavare e affettare le verdure a mezzaluna e il sale, mettere in frigo a rassodare e farcire i pomodorini in 4.

Scaldare l'olio in una padella con 2 spicchi di aglio in camicia e aggiungere i pomodorini , salare e cuocere per 10 minuti ,regolare di sale ed aggiungere basilico tagliato a julienne.

Friggere le verdure in olio di semi di arachidi e fare assorbire l'olio in eccesso su carta assorbente e



aggiungerle ai pomodorini .

Cuocere i cappellacci in acqua salata e saltarli con le verdure estive e basilico. Impiattare 4 cappellacci per piatto e grattugiare il cacio ricotta al momento.

Decorare con il basilico.

