

## CAPPELLACCI DI PASTA CON PATATE, BURRATA E CREMA DI CIME DI RAPA



Tempo: 60 min.    Difficoltà: Media    Persone: 4

### INGREDIENTI

#### PER LA PASTA

500 gr. di semola rimacinata  
5 uova  
un filo d'olio  
Sale q.b.

#### PER LA CREMA

2 kg. di cime di rapa

Olio extra vergine d'oliva

1 spicchio di aglio

#### PER IL RIPIENO

1,5 kg. di patate

350 gr. di burrata fresca

30 gr. di olio extra vergine d'oliva

### PREPARAZIONE

Preparare la pasta nel modo usuale.

Cuocere le patate con la pelle, scolarle, sbucciarle, passarle nel passapatate, salare, pepare e aggiungere un filo d'olio extra vergine d'oliva. Unire, infine, la burrata fresca e formare i cappelacci.

Cuocere le cime di rapa in acqua bollente salata e farle raffreddare in acqua e ghiaccio prima di frullare il tutto con un soffritto di olio d'oliva profumato con aglio.

Cuocere i cappelacci in acqua bollente, versare la crema di cime di rapa (dopo averla scaldata) nei piatti



dove sistemerebbero anche i cappellacci e terminare con olio extra vergine d'oliva a filo.



[www.scuoladelgusto.it](http://www.scuoladelgusto.it)