

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