TORTELLI ALLA CREMA DI PEPERONI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE - 24 TORTELLI

per la pasta

- 250g farina 00
- 2 tuorli d'uova
- 100g Crema di Peperoni

per la farcia

- 300g ricotta vaccina
- 30g Parmigiano Reggiano grattugiato
- 12 code di gamberi rossi sgusciate e pulite
- q.b. sale e pepe
- q.b. Timo - Liofilizzato

per la salsa

- 250g Peperoni a Filetti
- 1 spicchio d'aglio
- q.b. sale
- q.b. Pepe Nero Macinato Grosso
- q.b. olio extravergine di oliva
- 30g burro

per decorazione

- 8 gamberi rossi sgusciati e devenati
- 4 rametti di timo

PROCEDIMENTO

- Preparare la pasta con tutti gli ingredienti e lasciare riposare l'impasto in frigorifero per circa 30 minuti.
- Nel frattempo preparare la farcia, condendo la ricotta con parmigiano, il sale e il pepe macinato.
- Tagliare le code dei gamberi a metà (per il lungo) condire con foglioline di timo, olio evo e tenere da parte.
- Una volta riposata la pasta stendere con il mattarello a uno spessore di 2-3 mm, ricavare dei quadrati di 4cm circa, farcire un quadrato di pasta con un cucchiaino di ricotta e la mezza coda di gambero, sovrapporre un secondo quadrato di pasta e chiudere i tortelli (se necessario, inumidire i bordi per facilitare la chiusura).
- Cuocere la pasta in acqua bollente salata, nel frattempo preparare il condimento versando in una padella 1 cucchiaio di olio Evo, fare imbiondire l'aglio tritato e versare i Peperoni a filetti Demetra, farli cuocere cinque minuti condire con un po' di sale e frullare il tutto con un frullatore a immersione aggiungendo il burro.

finitura e presentazione

- Versare il sugo preparato sul fondo dei piatti, adagiare i tortelli scolati e lucidati con olio Evo, e decorare con i gamberi rossi crudi e foglioline di timo.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crema di Peperoni



Timo - Liofilizzato



Peperoni a Filetti



Pepe Nero Macinato Grosso