



CAPPELLACCI DI BURRATA ALLE VERDURE ESTIVE

Ingredienti

300 gr. di semola di grano duro
15 gr. di sale
3 uova
1 cucchiaino 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

Procedimento

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.