

. Cappellacci di mozzarella passita al sugo di astice e n'duja

ricetta dello Chef
Riccardo Di Giacinto
del ristorante
All'oro di Roma
dedicata a
Le signorine di Wilko
per "Assaggi di Teatro"



Procedimento per la pasta fresca

Pasta all'uovo

Sbattere le uova in una terrina e aggiungere la farina. Impastare e far riposare poi in frigo per 30 minuti.

Farcia

Tritare a coltello la mozzarella e condire con olio e basilico

Cappellacci

Stendere la pasta in due sfoglie sottili. Spennellare i bordi con il tuorlo d'uovo e adagiarvi il ripieno. Coprire con l'altra sfoglia e con uno stampino rotondo dare forma al cappellaccio.

Ingredienti per 4 persone

500 gr farina; 3 uova; 2 rossi; 1 cucchiaino olio; 250gr mozzarella passita abruzzese; 4 foglie basilico; sale

Procedimento per il sugo

Far soffriggere dolcemente l'aglio in olio d'oliva e aggiungere il basilico e l'astice. Far insaporire per qualche minuto. Aggiungere il pomodoro schiacciato in modo grossolano, coprire e lasciar cuocere ancora un po'. Quando è cotto, svuotare l'astice e unirlo alla salsa di cottura.

Ingredienti

1 spicchio aglio; ½ astice; 250 gr pomodori San Marzano; 4 foglie basilico; sale; olio extravergine d'oliva Forcella

Presentazione del piatto

Cuocere i cappellacci in acqua salata bollente per 3 minuti. Scolare e mantecare con la salsa. Stiepidire la n'duja e condire i cappellacci.

Ingredienti

40 gr n'duja

Testo raccolto da Maria Luisa Basile

Scoprite tutte le ricette degli chef per *Assaggi di Teatro* su www.roma-gourmet.net