Mezzelune al nero di seppia
STRACCIATELLA & GAMBERI

INGREDIENTI (4 per.)

*Per le mezzelune*
- Farina 00 210 gr
- Farina di grano duro q.b.
- 2 uova
- Nero di seppia 8 gr
- Gamberi 200 gr
- Stracciatella di burrata 200 gr

*Per il condimento*
- 1 pomodoro ramato*
- 1 spicchio d'aglio
- Basilico
- Burro
- Olio di oliva, Sale

** o due/tre pomodorini piccolini*

1

*Con l'impastatrice*

Mettere le uova intere con la farina e il nero di seppia nell'impastatrice. Con una forchetta dare una prima sgrossata all'impasto. Avviare l'impastatrice a bassa velocità fino ad ottenere un impasto compatto, omogeneo ed elastico (non appiccicoso).

*Conservare a parte 30 g di farina da aggiungere alla fine via via che l'impasto assorbe l'umidità per correggere in difetto o in eccesso la quantità di farina 00 (le uova non hanno lo stesso peso e le farine possono avere una differente capacità di assorbimento).*

*A mano*

Creare un cono con la farina e al centro un avvallamento con all'interno le uova e il nero di seppia. Con una forchetta rompere le uova e cominciare a mescolarle incorporando la farina poco alla volta. Passare poi alla lavorazione a mano fino ad ottenere un impasto compatto, omogeneo ed elastico (non appiccicoso).

2

Lasciare riposare l'impasto in frigo 30 minuti avvolto con della pellicola alimentare prima di lavorarlo.

*Con la macchina sfogliatrice:*
ripiegare e ripassare tre o quattro volte sulla dimensione più grande prima di cominciare a ridurre lo spessore della pasta.

*A mano:*
tirare l'impasto con il matterello.

*Tirare l'impasto a piccole porzioni conservando quello restante chiuso nella pellicola.*

3

Tirare l'impasto il più sottile possibile, un velo.

Tagliare quindi l'impasto a tondini di circa 6 mm di diametro.

Su ciascun tondino mettere un po' di stracciatella ed un pezzettino di gambero (precedentemente sbollentato un minuto in acqua salata e poi spelato).

La pasta di risulta dal taglio dei tondini si può recuperare aggiungendola all'impasto ancora da tirare.

*Non tirare la pasta tutta insieme, si secche rebbe, ma tirarne una porzione, formare le mezzelune e poi ricominciare.*

4

Per formare le mezzelune: prendere un tondino con la sua farcia tra le dita, ripiegare a metà e con l'altra mano sigillare con piccole pressioni lungo il bordo.

*Se la pasta si è un po' seccata e fatica a chiudersi inumidire leggermente i bordi intorno al ripieno con un dito bagnato di acqua.*

Riporre le mezzelune su un piano/vassoio (senza sovrapporle) leggermente infarinato, con farina di grano duro, e coprire con un canovaccio fino all'utilizzo.

5

In una padella soffriggere uno spicchio d'aglio. Quindi aggiungere il pomodorino, tagliato a cubetti, e scottarlo a fuoco alto per 30 secondi. Quindi spegnere, rimuovere l'aglio e aggiungere qualche foglia di basilico spezzata a mano.

Tuffare le mezze lune in acqua portata a bollore e salata.

Cuocere per 3 minuti.

*Il pomodoro non deve essere molto e gli va fatto prendere un forte colpo di calore. Servirà per profumare il burro di condimento.*

6

Appena le mezze lune sono cotte, scolarle direttamente in padella con una schiumaiola.

Aggiungere in padella due pezzi abbondanti di burro e saltare a fuoco vivo le mezzelune per 30 secondi.

Il burro sciogliendosi si profumerà con il pomodoro e il basilico e formerà una cremina con l'acqua che bagnava le mezzelune.

*Se troppo asciutto (non si forma la cremina) aggiungere un goccio di acqua di cottura.*

7

Puoi servire.

Aggiungere su ogni piatto un po' di basilico spezzettato per un profumo ancora più intenso.

BUON APPETITO

*Estremamente appagante. Restituisce con gli interessi il tempo dedicato alla preparazione.*

Ricette Orizzontali

www.RicetteOrizzontali.it

@ ricetteorizzontali