CANELONES BICOLOR CON ÈBACCALÀ, ÈFRIARIELLI Y SALSA DE TOMATES DÁTIL AMARILLOS



Chef: Maurizio Ferrari

Ingredientes Menù

120g Èfriarielli - B41
15g Bottarga di muggine (Huevas de mújol) - 12Z
160g Datterini gialli interi in succo (Tomates dátil amarillos en su jugo) - XM1X
20g Preparato in polvere per besciamella - P41
300g Èbaccalà - WL1X
al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC
q.b. Maggiorana liofilizzata - 1257

Ingredientes

al gusto sal y pimienta
120g de bechamel
al gusto ajo
al gusto mejorana
(para la pasta fresca, pasta amarilla) 250g de harina 00
(para la pasta fresca, pasta amarilla) 100g de harina de trigo duro
(para la pasta fresca, pasta amarilla) 115g de huevo
(para la pasta fresca, pasta amarilla) 5g de cúrcuma
(para la pasta fresca, pasta amarilla) 50g de agua
(para la pasta fresca, pasta negra con harina y polvo de carbon) 300g de harina 00
(para la pasta fresca, pasta negra con harina y polvo de carbon) 6g de polvo de carbón
(para la pasta fresca, pasta negra con harina y polvo de carbon) 175g de huevo

Preparación

para 4 personas

Para preparar la pasta negra y amarilla, mezclar los ingredientes a mano o con una batidora hasta que quede una masa homogénea, luego sellarla en una bolsa y dejar que repose en el frigorífico durante al menos un par de horas. Pasar la masa amarilla por la máquina de pasta hasta obtener una lámina lisa y alargada. Luego, pasar la masa negra en la máquina de pasta y cortarla en forma de tallarines. Poner los tallarines sobre la masa de pasta amarilla, manteniéndolos separados a un par de centímetros. Pasar por la máquina de pasta intentando no estirar la masa demasiado. Cortarla en cuadrados de 12x12 cm y formar los canelones con un molde para Cannoli sicilianos; luego, cocerlos unos minutos en agua con sal hirviendo. Enfriar los canelones en agua helada. Para preparar el relleno, mezclar Èbaccalà con los grelos troceados, la mejorana, el aceite de ajo, la bechamel, 10 g de huevas, sal y pimienta. Rellenar los canelones enfriados con esta mezcla y cocinarlos al vapor durante 20 minutos. En una sartén con aceite, sofreír el ajo y los tomates dátil amarillos y cocinar durante 30 minutos a fuego lento. Mezclar y salpimentar. Verter la salsa de tomates dátil amarillos en un plato, poner encima los canelones, añadir unas cuantas huevas y hojas de mejorana y terminar con un chorrito de aceite de oliva virgen extra.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)