CANNELLONI BICOLORES AVEC ÈBACCALÀ, ÈFRIARIELLI ET SAUCE À BASE DE TOMATES CERISES JAUNES



Chef: Maurizio Ferrari

Ingrédients Menù

120g Èfriarielli - B41
15g Bottarga di muggine (Poutargue de mulet) - 12Z
160g Datterini gialli interi in succo (Tomates cerises jaunes dans leur jus) - XM1X
20g Preparato in polvere per besciamella - P41
300g Èbaccalà - WL1X
q.b. Maggiorana liofilizzata - 1257
q.s. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC

Ingrédients

q.s. sel et poivre
120g sauce béchamel
10g ail
q.s. marjolaine
(pour les pates fraiches, pate jaune) 250g farine « 00 »
(pour les pates fraiches, pate jaune) 100g farine de semoule
(pour les pates fraiches, pate jaune) 115g œufs
(pour les pates fraiches, pate jaune) 5g curcuma
(pour les pates fraiches, pate jaune) 50g eau
(pate noire avec farine et poudre de charbon) 300g farine « 00 »
(pate noire avec farine et poudre de charbon) 6g poudre de charbon
(pate noire avec farine et poudre de charbon) 175g œufs

Préparation

pour 4 personnes

Pour préparer la pâte jaune et la pâte noire : mélanger les ingrédients à la main ou dans un robot de cuisine jusqu'à obtenir une pâte lisse, les mettre dans un sachet étanche et laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins deux heures. Étendre la pâte jaune à travers la machine à pâtes pour lui donner une forme longue et régulière. Passer ensuite la pâte noire à travers la machine à pâtes et la découper en forme de tagliatelles. Placer les tagliatelles sur la pâte jaune, en les espaçant chacune d'environ deux centimètres. Passer la superposition des deux pâtes à travers la machine à pâtes, en veillant à ne pas trop étirer la pâte. Découper des carrés de 12x12 cm et réaliser les cannelloni en utilisant un moule pour cannoli siciliens, puis les faire bouillir quelques minutes dans de l'eau bouillante salée. Refroidir les cannelloni dans de l'eau glacée. Préparer la farce : mélanger le condiment Èbaccalà avec les pousses de navet hachées, la marjolaine, l'huile parfumée à l'ail, la béchamel et 10 g de poutargue, puis saler et poivrer. Farcir les cannelloni refroidis avec ce mélange et cuire à la vapeur pendant 20 minutes. Dans une poêle, mettre un peu d'huile, l'ail et les tomates cerises jaunes et faire cuire pendant 30 minutes à feu doux. Mixer, puis saler et poivrer. Verser la sauce aux tomates cerises jaunes sur une assiette, y déposer avec précaution les cannelloni, ajouter une pincée de poutargue, quelques feuilles de marjolaine, et terminer avec un filet d'huile d'olive extra vierge.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)