

## CANNELLONI BICOLORE CON BACCALÀ, FRIARIELLI E SALSA DI DATTERINO GIALLO



Chef: Maurizio Ferrari

### Ingredienti Menù

- 120g Èfriarielli - B41
- 15g Bottarga di muggine - 12Z
- 160g Datterini gialli interi in succo - XM1X
- 20g Preparato in polvere per besciamella - P41
- 300g Èbaccalà - WL1X
- q.b. Maggiorana liofilizzata - 1257
- q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

### Ingredienti

- q.b. Sale e pepe
- 10g Aglio
- 250g (per la pasta gialla fresca) Farina '00'
- 100g (per la pasta gialla fresca) Semola rimacinata
- 115g (per la pasta gialla fresca) Uova
- 5g (per la pasta gialla fresca) Curcuma
- 50g (per la pasta gialla fresca) Acqua
- 300g (per la pasta fresca carbone con farina e polvere) Farina '00'
- 6g (per la pasta fresca carbone con farina e polvere) Carbone vegetale polvere
- 175g (per la pasta fresca carbone con farina e polvere) Uova

## Procedimento

---

Per 4 persone

Preparare gli impasti giallo e nero: miscelare gli ingredienti a mano o in planetaria fino al raggiungimento di un impasto liscio. Coprire e lasciare riposare in frigorifero per almeno un paio d'ore. Tirare la sfoglia gialla, fino ad ottenere una sfoglia lunga. Tirare poi la sfoglia nera e ricavare delle tagliatelle da sovrapporre alla sfoglia gialla, avendo cura di distanziarle tra loro di un paio di centimetri. Passare nella sfogliatrice e tirare la pasta cercando di non dilatarla eccessivamente. Tagliare dei quadrati di 12x12cm e formare dei cannelloni utilizzando lo stampo per i cannoli siciliani. Sbollentare i cannelloni per alcuni minuti in acqua bollente salata e poi raffreddarli in acqua e ghiaccio. Preparare la Besciamella utilizzando il preparato, seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Preparare la farcia, mescolando Èbaccalà, Èfriarielli tritati, la Maggiorana, olio all'aglio, la Besciamella, 10 g di bottarga, sale e pepe. Farcire poi col preparato i cannelloni raffreddati e cuocerli a vapore per 20 minuti. In una padella mettere l'Olio, l'aglio, i Datterini gialli e far cuocere per 30 minuti a fuoco basso. Frullare il tutto e aggiustare di sale e pepe. Versare la salsa ai Datterini gialli in un piatto e adagiarsi sopra i cannelloni. Terminare con una spolverata di Bottarga di muggine, Maggiorana e un filo d'Olio extra vergine di oliva.