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 adagiarvi sopra i cannelloni. Terminare con una spolverata di Bottarga di muggine, Maggiorana e un filo d'Olio extra vergine di oliva.

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