

Cappellacci cacio e pepe con guanciaiale croccante

Scritto da Administrator

Venerdì 22 Gennaio 2021 17:21 - Ultimo aggiornamento Venerdì 22 Gennaio 2021 17:26



I cappellacci sono una tipica ricetta ferrarese la cui caratteristica principale è avere un ripieno di zucca e si contraddistinguono da altri tipi di pasta fresca ripiena per la loro forma tondeggiante e ripiegata che ricordano un antico cappello di paglia utilizzato dai contadini nelle campagne ferraresi. Io li ho preparati con un ripieno composto da ingredienti della classica pasta cacio e pepe romana.

Cappellacci cacio e pepe con guanciaie croccante

Scritto da Administrator

Venerdì 22 Gennaio 2021 17:21 - Ultimo aggiornamento Venerdì 22 Gennaio 2021 17:26

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta:

200 gr di farina 0

80 gr di semola rimacinata

3 uova

1 cucchiaio di olio extravergine di oliva

Per la farcia:

150 gr di ricotta

100 gr di pecorino grattugiato

100 gr di parmigiano grattugiato

Sale e pepe

Cappellacci cacio e pepe con guanciale croccante

Scritto da Administrator

Venerdì 22 Gennaio 2021 17:21 - Ultimo aggiornamento Venerdì 22 Gennaio 2021 17:26

Per il condimento:

100 gr di guanciale

½ bicchiere di vino

50 gr di pecorino a scaglie

Olio sale e pepe



Disponete la farina a fontana, unite al centro le uova e l'olio e impastate fino ad ottenere un composto omogeneo e sodo, formate una palla, coprite e fate riposare per una trentina di minuti.

In una ciotola amalgamate la ricotta e i due formaggi grattugiati, aggiustate di sale e pepe.

Riprendete la pasta e con la macchinetta idonea tiratela ottenendo delle sfoglie sottili da cui ricaverete dei quadrati di circa 7. Ponete al centro un mucchietto di ripieno, ripiegate chiudendo

Cappellacci cacio e pepe con guanciaie croccante

Scritto da Administrator

Venerdì 22 Gennaio 2021 17:21 - Ultimo aggiornamento Venerdì 22 Gennaio 2021 17:26

bene tutti i bordi fino a formare un tortello.

In una padella rosolate uno spicchio di aglio con un po' di olio, unire il guanciaie tagliato a julienne e fate rosolare fino a che diventi croccante e sfumate con il vino, scolatelo e mettetelo da parte.

Lessate i cappellacci, scolateli e mantecateli delicatamente nella padella, aggiungete il guanciaie croccante, le scaglie di pecorino, il pepe macinato al momento e servite subito.