

LA RICETTA DEL MESE

TORTELLONI AL NERO DI SEPPIA RIPIENI AL BRANZINO CON SALSA ALLO ZAFFERANO

MULINO DI ZOPPOLA OSTERIA (ZOPPOLA)

INGREDIENTI per 4 porzioni

Per la pasta

- 400 gr. farina
- 3 uova
- sale q.b.
- nero di seppia q.b.
- olio extra vergine d'oliva 1
cucchiaino

Per il ripieno

- 500 gr. filetto di branzino
- 150 gr. ricotta fresca
- sale
- pepe

Per la salsa

- 300 gr. panna da cucina
- 1 bustina di zafferano
- sale

PROCEDIMENTO

Preparate la pasta per i tortelloni, lavorate assieme tutti gli ingredienti fino a formare un panetto liscio ed omogeneo.

Avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare in frigo.

Nel frattempo preparate il ripieno. Cucinate in padella i filetti di branzino ben puliti e senza pelle, aggiungete sale, pepe, la ricotta e amalgamate bene il tutto.

Stendete la pasta sottile e tagliatela a quadrati di circa 8 cm per lato. Adagiate un cucchiaino di ripieno al centro del quadrato e richiudete la pasta dando la forma di un tortellone.

A parte preparate la salsa. Fate scaldare la panna con lo zafferano e il sale finchè risulta omogenea.

Cucinate i tortelloni in abbondante acqua salata per qualche minuto, scolateli e adagiateli su un piatto dove precedentemente avete versato un cucchiaino abbondante di salsa allo zafferano.

Buon appetito!

Chef Daniele Flebus