

CAPPELLETTI DI PANE AL CACAO SU VELLUTATA DI FAVE



Se la pasta dovesse risultare troppo soda, potete aggiungere un goccio di acqua. Avvolgete la pasta nella pellicola e fatela riposare al fresco per 30'. Stendete la pasta in una sfoglia sottile 1 mm e ritagliatevi dei quadrati (lato 5 cm).

Distribuite una noce di farcia su ogni quadrato e formate i cappelletti.

Lessate i cappelletti in acqua bollente salata per 5', scolateli e conditeli con un filo di olio.

Distribuite nei piatti la vellutata di fave e i cappelletti e completate con le fave tenute da parte e poca paprica.

Ingredienti:

Brodo vegetale 600 gr
Fave secche spezzate 300 gr
Polpa macinata di vitello 200 gr
Farina 00 140 gr
Pangrattato 80 gr
Semola rimacinata 50 gr
Grana grattugiato 30 gr
Cacao 10 gr
Uova 2 pz
Cipolla
Alloro
Paprica dolce
Olio extravergine d'oliva
Sale
Pepe

Preparazione:

Mettete in ammollo le fave per 12 ore. Scolate le fave e lessatele in acqua bollente salata con una foglia di alloro e mezza cipolla a fettine per 30' circa. Scolatele, tenetene da parte alcune per completare il piatto alla fine, eliminate l'alloro, frullate in crema e tenete in caldo (vellutata di fave: se dovesse risultare troppo densa unite un cucchiaino di acqua di cottura).

Rosolate la polpa di vitello in 10 g di olio per 2-3', bagnatela con il brodo vegetale, riducete la fiamma e cuocete per 10' (non deve asciugarsi completamente).

Togliete dal fuoco, amalgamate il pangrattato, il grana, sale, pepe e frullate (farcia). Impastate la farina con il cacao, la semola, un cucchiaino di olio, le uova e un pizzico di sale.

