

Cappellacci ripieni al Pecorino Toscano DOP



Ingredienti

- 100 g di farina 00
- 50 g di Pecorino toscano DOP
- 150 ml di panna fresca
- 1 uovo
- Burro q.b.
- Sale e pepe q.b.

Procedimento

Mescolate l'uovo, la farina e il sale insieme fino a ottenere un impasto solido ma senza grumi. Avvolgete l'impasto nella pellicola per alimenti e fate riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Mentre la pasta riposa, dedicatevi al ripieno: scaldate la panna a fiamma bassa e, quando si è ridotta alla metà, aggiungete il Pecorino Toscano DOP grattugiato.

Fate sciogliere fuori dal fuoco e poi riducete tutto a una crema densa con l'aiuto di un mixer a immersione.

Riponete la crema in una tasca da pasticciere, per riempire facilmente i cappellacci, e riponetela in frigorifero.

Stendete la pasta sottile. Con un coppapasta, ricavate dei dischi da 8 cm di diametro e mettete un po' di ripieno al Pecorino Toscano al centro di ognuno.

Ripiegate i dischi a metà, sigillate bene i bordi (inumidendoli se necessario) e unite le due estremità dando la tipica forma del cappellaccio.

Cuocete i tortelli in abbondante acqua bollente salata, dopo averli scolati saltateli in padella con un filo di burro, pepate a piacere e servite.

(Luca del blog Buone ricette per cattivi cuochi)