

Capelli del papa con zucchini, camarones y berberechos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bebida sugerida

Beaujolais nouveau 2000:

Masa

Harina: 300 grs. Huevos: 3 Unidades

Relleno

Sal y Pimienta: A gusto

Ricotta: 500 g Perejil: 1 cda.

Zucchinis: 3 Unidades

Queso Parmesano Rallado: A gusto

Aceite De Oliva: 1 cda.

Salsa

Flores de Zucchini: 1 Caja

Berberechos: 200 g **Vino Blanco**: 200 cc

Aceite de oliva extra virgen: 100 cc

Aceite De Oliva: 50 cc

Cebolla: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto Echalotte: 1 Unidad

Mejillones: 1 k

Varios

Aceite de Chile: A gusto

Preparación de la Receta

Masa

- Procese la harina con los huevos y la sal hasta homogeneizar.
- Forme un bollo y deje descansar tapado durante 30 minutos.
- Pase por la máquina sobadora hasta obtener el espesor deseado.

Relleno

- Elimine el suero de la ricotta.
- Pique finamente el perejil.
- Corte el zucchini en brunoise y saltee en una sartén con aceite de oliva.
- En un bowl mezcle la ricotta con el parmesano, la sal, la pimienta y el perejil.
- Agregue los zucchini y rellene una manga de repostería.

Capelli

- Corte la masa en cuadrados, rellene con la ayuda de la manga, moje los bordes con agua y cierre formando un triángulo, una las puntas laterales.
- Cocine en abundante agua salada hirviendo
- · Cuele.

Salsa

- Pique finamente el perejil, el echalotte y la cebolla.
- En una cacerola con aceite de oliva y la cebolla disponga los mejillones.
- Bañe con el vino y el perejil, tape y cocine hasta que abran.
- Deseche los que no abrieron.
- Pele y reserve.
- Pele los langostinos, elimine la cola, la cabeza y la vena del lomo.
- Pique groseramente las flores de zucchini.
- Corte los zucchini en rodajas.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el echalotte y los langostinos.
- Añada las flores de zucchini, los zucchini y los berberechos.
- Incorpore los mejillones con un poco de jugo de cocción.
- Condimente con sal y pimienta.
- Agregue la pasta cocida.
- Emulsione con el aceite de oliva extra virgen.

Presentación

Sirva en platos individuales.