



Tortelli ripieni di ricotta ed erbe del convento con verdure “accapponate”

La caponata, il piatto tipico siciliano dall’architettura fantasiosa e dalle stratificazioni vegetali colorate, viene reinterpretata in un primo piatto estivo e facile da eseguire



Tortelli ripieni di ricotta ed erbe con verdure “accapponate” (Foto © Laura Di Martino).

I “**Tortelli ripieni di ricotta ed erbe del convento con verdure accapponate**” sono un piatto estremamente semplice e delicato, ideato dallo **chef Francesco Mastronardi** del ristorante [Cenobio di Ragusa Ibla](#).

Il cuoco ha pensato bene di abbinare l’aromaticità dei **tortelli ripieni di ricotta ed erbe** al tipico sapore della [caponata siciliana](#), in cui le verdure giocano su un equilibrio di dolcezza, sapidità ed acidità. Questa è, però, una versione molto più fresca ed estiva della classica caponata nonostante ne venga rispettata la proverbiale intensità di gusto.

Data di creazione

11/07/2020

Autore

gianna-bozzali