



Tortello zebrato al nero di seppia, ripieno di crema di broccoli su crema di scampi e aria di Grana

**La ricetta del Tortello zebrato al nero di seppia ripieno di crema di broccoli su crema di scampi e aria di grana dello [chef Andrea Fugnanesi](#) con l'abbinamento del vino consigliato dalla *maître* Diana Zahariya.**



Tortello zebrato al nero di seppia (Foto © chef Andrea Fugnanesi ).

**Categoria:** primi piatti

**Difficoltà:** media

**Costo:** media

**Dosi:** per 2 persone

**Tempo di preparazione:** 30 minuti circa

Traibo – Trebbiano Spoletino DOC

## Ricetta

### Ingredienti per la pasta zebrata

- 100 grammi di farina "00";
- 1 uovo;
- 1 bustina di nero di seppia.

## Ingredienti per il ripieno

- 200 grammi di broccoli;
- Parmigiano q.b.;
- sale e pepe.

## Ingredienti per la crema di scampi

- 300 grammi di scampi;
- olio di aglio;
- sale;
- 50 grammi di panna fresca.

## Ingredienti per l'aria di Grana

- Acqua q.b.;
- lecitina di soia;
- Grana padano grattugiato.

## Procedimento per la pasta zebrata

Preparare due impasti omogenei uno con farina e uova ed uno con farina, uova e nero di seppia.

Stendere la pasta bianca non molto fine di spessore (dipende dalla macchina ma deve essere di 3-4 mm). Con la pasta nera formare delle fettuccine non molto fini di spessore (3-4 mm) e stenderle sopra e ripassarle con il mattarello in modo da rendere tutto omogeneo.

Dalla sfoglia, ricavare dei quadrotti e mettere al centro il ripieno di broccoli e chiudere. Se la sfoglia tende ad aprirsi bagnarsi le dita con un po' di acqua e metterla all'interno del raviolo.

Ps: il ripieno non deve essere messo dalla parte delle strisce perchè, quando si andrà a chiudere non si ha l'effetto zebrato.

## Procedimento per il ripieno

Tagliare i broccoli a pezzettini e sbianchirli in pentola per 1 minuto in modo da mantenere tutte le caratteristiche organolettiche e nutritive. Successivamente saltarli con aglio, olio e un poco di peperoncino. Frullarli e aggiungere Parmigiano, sale e pepe.

## Procedimento per la crema di scampi

Togliere tutta la parte interna dello scampo dal carapace; scottarlo con un po' di acqua e panna. Quando è quasi pronto sfumare con del cognac e, una volta evaporata la parte alcolica, aggiungere la panna facendo bollire 1 minuto e frullare il tutto.

---

## Procedimento per l'aria di grana

Portare l'acqua a 60 gradi e incorporare il grana per circa 5 minuti. Aggiungere la lecitina di soia e frullare con un mixer per circa un minuto in modo da creare una schiuma.

Lasciare riposare e, prima di servire, frullare nuovamente per ottenere un'aria perfetta.

## L'abbinamento con il vino proposto da Diana Zahariya

La *maître* **Diana Zahariya** consiglia un Traibo – Trebbiano Spoletino DOC, un vino bianco dell'Umbria delle Tenute Novelli, in botti di rovere per 24-30 mesi. La gradazione è di 13,5%.

La cucina moderna spesso è una combinazione tra quella tradizionale, quella moderna e molecolare e questo mix incontra il favore della clientela. Il **Tortello zebrato al nero di seppia** proposto in questa ricetta è un piatto che consiglio di abbinare con un **Traibo Trebbiano Doc** di colore giallo oro con ottima trama.

Impatta con evidenti note di frutti gialli maturi e nocciola tostata la quale chiude in maniera persistente con sentori suadentemente speziati. Un vino piacevolmente equilibrato, risalta il calore alcolico contrastato da note fresche e minerali.

### Data di creazione

09/07/2016

### Autore

redazione