

*Cappellacci ripieni di Quinoa, patate e gamberoni,
conditi con cipolla di Tropea e fiori di zucca stufati alla
Birra BLOND di Green's*



Ingredienti per 4 persone

Per la pasta fresca:

200 g di mix per pasta fresca Revolution
1 g di gomma di guar
2 uova
20 ml di **birra Blond Green's**
10 g di olio extravergine d'oliva
sale fino

Per il ripieno:

150 g di quinoa in semi
3 patate
4 gamberoni
33 cl di **birra Blond Green's**
1 mazzetto di prezzemolo
2 tuorli
olio extravergine d'oliva
sale fino

Per il condimento:

3 cipolle di Tropea
8 gamberoni
20 cl di **birra Blond Green's**
8 fiori di zucca
olio extravergine d'oliva
sale fino

Procedimento

Preparate la pasta fresca. Disponete a fontana in una terrina il mix per pasta con la gomma di guar; sgusciatevi al centro le uova, unite una presa di sale, poi versate la **birra Blond di GREEN'S** e l'olio, e amalgamate il tutto, incorporando man mano la farina. Formate una palla omogenea con l'impasto, coprite con un telo da cucina inumidito con acqua e fate riposare in frigorifero per 1 ora.

Preparate il ripieno. Lavate le patate e cuocetele in una pentola con acqua bollente per il tempo necessario (occorreranno circa 25 minuti). Nel frattempo, cuocete la Quinoa in acqua bollente, in un secondo tegame, mescolando di tanto in tanto; scolatela dopo 15-17 minuti, utilizzando un colino a maglia fitta, e trasferitela in una terrina. Ultimata la cottura delle patate, scolatele, pelatele e schiacciatele con uno schiacciapatate, facendo ricadere la purea direttamente nella terrina con la Quinoa. Lasciate raffreddare, quindi unite una presa di sale.

Private i gamberoni della testa e dell'intero carapace, poi tritateli finemente; fateli rosolare in una padella antiaderente con 2 cucchiai di olio e il prezzemolo tritato. Cuocete per 2-3 minuti, poi sfumate con la **birra Blond di GREEN'S**, lasciatela evaporare a fiamma vivace, quindi regolate di sale. Trasferiteli nella terrina con le patate e la Quinoa, aggiungete i tuorli e mescolate con cura.

Preparate il condimento. Sbucciate le cipolle, tagliatele a listerelle molto sottili e lasciatele rosolare per 1 minuto in una padella con 2 cucchiari di olio; bagnate con 6 cucchiari di birra e portate a cottura, regolando di sale alla fine (al termine la preparazione dovrà risultare cremosa).

Private 4 gamberoni delle zampe e lavateli; sgusciate i restanti gamberoni, tagliateli a pezzi e fateli rosolare insieme con quelli da sgusciare in una padella antiaderente con 1 cucchiario di olio per 2 minuti. Sfumate con la restante **birra Blond di GREEN'S** (tenetene da parte 2 cucchiari) e portate a cottura senza salare; al termine, tenete da parte i gamberoni con il guscio per la decorazione.

Private i fiori di zucca del pistillo, lavateli e tagliateli a listerelle sottili; saltateli in padella con 2 cucchiari di olio per 1-2 minuti, poi bagnate con la restante birra, fatela evaporare e togliete dal fuoco.

Riprendete quindi la pasta all'uovo, dividetela in panetti e stendetela con l'apposita macchinetta stendipasta, fino a ottenere delle sfoglie spesse 1 mm. Adagiatele sul piano e distribuitevi sopra il ripieno a mucchietti molto distanziati; ritagliate la sfoglia creando dei quadrati di circa 12 cm di lato, inumiditene i bordi con dell'acqua e prelevate ogni quadrato con il ripieno. Piegatelo a metà, creando un triangolo, quindi girate i due lembi opposti intorno alle dita e uniteli, sigillandoli e ottenendo dei cappellacci. Procedete in questo modo fino a terminare la pasta.

Cuocete i cappellacci in abbondante acqua bollente salata e scolateli quando risultano cotti, prelevandoli con una schiumarola. Disponete sul fondo di ogni piatto 2 cucchiari di cipolla stufata e adagiatevi sopra i cappellacci; completate tutto intorno con i pezzi di gamberone e alcuni nidi di fiori di zucca e guarnite al centro con un gamberone intero. Servite il piatto ben caldo.

