Alessandro Borghese Kitchen Sound Kids, cannellone di bufala ripeno

borghese-f2446b26

https://vimeo.com/428075308

CANNELLONE DI BUFALA RIPIENO DI PASTA AL PESTO E POMODORI CANDITI

Tempi:**
Costi:*
Difficoltà:*

Ingredienti per 4 persone:
240 g di ditali
4 mozzarelle di bufala da 100 g

Per i pomodorini canditi:
150 g di pomodoro datterino
1 rametto di maggiorana
1 rametto di timo
buccia grattugiata di 1 limone non trattato
zucchero q.b.
sale q.b.
olio evo q.b.

Per il pesto:
40 g di basilico
15 g di pinoli
20 g di parmigiano
1 filetto di acciuga sott’olio

1/2 di spicchio d’aglio
olio evo q.b.

Preparazione:
Tritare le erbe aromatiche, tagliare i pomodorini a metà e posizionare il tutto su una teglia con la parte tagliata in alto; aggiungere un pizzico di sale e zucchero, la scorza di limone grattugiata e le erbe aromatiche tritate.
Infornare a 100°C fino a farli appassire.
Per il pesto: in un mortaio mettere i pinoli, l’aglio senza l’anima e iniziare a pestare. Aggiungere il basilico, il parmigiano, il filetto di acciuga e, infine, l’olio evo.
Tagliare la mozzarella in quattro, metterla in una ciotola e infornarla a 100°C, fino a farla fondere. Con l’aiuto di una pinza raccogliere la pasta della mozzarella e stendila tra 2 fogli di carta forno. Con un matterello stendere e, con un coltello, ricavare un quadrato. Cuocere i ditali in acqua salata, scolare e mantecare con il pesto in una bowl lontano dal fuoco. Mettere i ditali nel quadrato di mozzarella ed arrotolare come un cannellone; rifinire con i pomodorini canditi, foglie di basilico e un filo di olio.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno