

Cappellacci di patate e barbabietola con pesto di noci e crema di taleggio

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta

Farina "00", 200 g
Uova, 2
 Sale, 1 pizzico

Per la farcia

Patate, 1 media
Barbabietola cotta, 1 piccola
 Aglio, 1 spicchio
 Olio evo; Sale e pepe

Per il pesto di noci

Noci, 100 g
 Parmigiano grattugiato, 30 g
 Pecorino grattugiato, 15 g
 Aglio, ½ spicchio
 Pane grattugiato, 1 cucchiaino
 Olio evo; Sale e pepe

Per la crema di taleggio

Taleggio, 250 g
 Panna, 300 ml
 Maggiorana; Sale e pepe

Preparazione

Disponete la farina a fontana, mettete al centro le uova, il sale e lavorate bene fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo, fate riposare la pasta per trenta minuti coperta con pellicola alimentare.

Mondate la patata e tagliatela a cubetti piccoli e regolari. In un padellino scaldate 1 cucchiaino d'olio con l'aglio e mettetevi a cuocere i cubetti di patata. Abbassate la fiamma e coprite, cuocete finché saranno teneri. A qualche minuto dalla fine della cottura aggiungete la barbabietola anch'essa tagliata a cubetti regolari, lasciate insaporire insieme, regolate di sale e di pepe e lasciate raffreddare.

Per il pesto di noci: mettetevi nel bicchiere del mixer tutti gli ingredienti molto freddi e aggiungete abbondante olio, frullate fino a ottenere una crema corposa (se fosse troppo compatta, regolatela con un po' di acqua di cottura dei cappellacci), aggiustate di sale e di pepe.

Stendete la pasta e preparate i cappellacci coppando la sfoglia in dischi di 5 cm circa di diametro e mettendo la farcia di patate e barbabietola al centro. Chiudete quindi la pasta a mezzaluna e fatene aderire saldamente i bordi, poi unite bene le estremità formando i cappellacci.

Mentre portate ad ebollizione l'acqua per la cottura della pasta, sciogliete il taleggio tagliato a cubetti nella panna finché risulti una crema liscia e senza grumi. Regolate di sale e di pepe e profumate a piacere con delle foglioline di maggiorana.

Cuocete i cappellacci e fateli saltare in padella con il pesto di noci. Serviteli sulla crema di taleggio.

