



tavola d'autore

## Tortelli di bollito e cipollotto con pomodoro alla vaniglia

**ANTONELLO COLONNA**

**C**ON il ripieno di bollito, la personalità del pomodoro, la dolcezza del cipollotto e il profumo della vaniglia ecco i miei tortelli dove tradizione e gusto si sposano, utilizzando semplici ingredienti con originalità, su nuove strade tra stretti vicoli del piacere del palato. La vaniglia, il pomodoro, il cipollotto tre "frutti" della terra che si amalgamano alla pasta, ripiena del bollito, per una ricetta innovativa, ricca di sapori e colori per un primo degno di una serata d'estate.

**Preparazione:** per la farcia fare il bollito di muscolo di vitella. Scolate il bollito, tagliatelo a pezzettini e ripassatelo in padella con sedano e carota. Tritare il composto e ottenere un impasto omogeneo. Riempire quindi un "sac a poche" di composto. Per la sfoglia: unire la farina con semola e rossi d'uovo, impastare e stendere fino a

**ANTONELLO COLONNA**

Lo chef Antonello Colonna è il patron dell'omonimo ristorante di Labico, in via Roma 89, 06.9510032

ottenere una sfoglia finissima. Tagliarla in quadrati di 5 cm. Con il "sac a poche" riempire i quadrati di sfoglia, chiuderli a triangolo e stamparli a tondo, così da prendere una forma a mezzaluna, quindi chiuderli a tortello. Per la salsa: in una padella unire i cipollotti, la concassé di pomodoro, marinato con baccelli di vaniglia, aggiungere il brodo del bollito. Scolare dopo 2 minuti unirli alla salsa e mantecare. Guarnire con ciuffi di aneto.

**Vino consigliato:** Mater Matuta 2005 Casal del Giglio

### Gli ingredienti

**PRELIBATEZZE D'ESTATE**

Ecco gli ingredienti necessari per quattro persone: 800 grammi di farina, 500 grammi di bollito di muscolo di vitella, 200 gr di semola, 8 rossi d'uovo, 4/5 cipollotti, concassé di pomodoro, 1 baccello di vaniglia, qualche ciuffo di aneto fresco, qualche cucchiaino di olio extravergine di oliva, una carota, una costa di sedano, sale a piacere

