

# Daniela & Diocleziano

cucina, fotografia e musica



**Tortelloni ripieni di astice su crema delicata di zucchine e gocce di liquirizia**

giovedì 5 luglio 2012 [7 commenti](#)



<http://danieladiocleziano>

Ingredienti per 2 persone :

- 300 gr. di pasta fresca all'uovo
- 2 astici
- 4 piccole zucchine
- 50 gr. di porro
- 50 gr. d polvere di liquerizia [Amarelli](#)
- 50 gr. di pane grattugiato
- 5 gr. di erba cipollina
- 5 gr. di prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio
- 1 pomodoro a cubetti
- 1 noce di burro ai crostacei
- sale fino q.b
- pepe nero q.b
- olio extra vergine fruttato intenso [Masseria Cusmai](#)

Procedimento: ho realizzato la pasta fresca secondo [questa ricetta](#) , aggiungendo una bustina di nero di seppia, per donare colore e sapore.

Cuocere gli astici a vapore per 9 minuti, raffreddarli e spolparli delicatamente. Con i carapaci , un filo di olio extra vergine di oliva , il porro e del brodo vegetale, fare una bisque, lasciar ridurre e legare il tutto con del roux.

Mescolare il composto ottenuto con la polpa di astice tagliata a cubetti, un pugno di pan grattato, prezzemolo ed erba cipollina.

Stendere la pasta all'uovo a 0,9 mm, tagliare dei quadrati e adagiarvi al centro il ripieno. Coprite con un altro quadrato di sfoglia, premendo tutto intorno al ripieno , tagliare i ravioli con un tagliapasta rotondo a lama ondulata.



### <http://danieleadocleziano.blogspot.it/> Tagliere Algia

Padellare velocemente con un filo di olio extra vergine di oliva , uno spicchio di aglio il verde delle zucchine. Cuocere 5 minuti e frullare il tutto nel mixer.

In un pentolino a fuoco bassissimo lasciar sciogliere la liquirizia con abbondante acqua, ridurre sino ad ottenere una salsa.

Cuocere in abbondante acqua salata i tortelloni, fino a quando non saliranno a galla. Adagiare al centro del piatto la crema di zucchine leggera e sovrapporvi i tortelloni scolati e mantecati con una noce di burro ai crostacei. Finire il piatto con la riduzione di liquirizia e dei cubetti di pomodoro fresco.

Questa ricetta è tratta dalla guida “ [Vita di Giulietta](#) “ ( [Edizioni Lunadargento](#) 2012 ).

La ricetta che vi ho appena presentato è stata ideata dal ristorante Officina dei sapori di Verona. Lo chef Fabio Tamarro , ha ideato questa ricetta ispirata alla figura passionale e delicata di Giulietta, realizzando un piatto dal sapore deciso ma delicato, con una particolare nota di freschezza donata dalla crema di zucchine.

Quando ho letto questa ricetta sono stata subito colpita dalla combinazione particolare di ingredienti ed ho deciso che dovevo assolutamente provarla. Ho realizzato la ricetta ieri sera , utilizzando gli ingredienti che avevo in dispensa, devo dire che il risultato è stato strepitoso!

La [giuda](#) inizia con il racconto della nascita di Giulietta, l'eroina shakespeariana divenuta l'innamorata più celebre della letteratura internazionale. Si narra della sua giovane vita e dell'incontro fatale con Romeo. Il racconto e le romantiche suggestioni che caratterizzano l'opera del noto giornalista Giuseppe Campolieti , ci introducono dolcemente tra i migliori ristoranti , alberghi, Bed&Breakfast e pasticcerie della provincia di Verona. Luoghi incantevoli in cui ritrovare un'atmosfera shakespeariana, fedele al tempo che accompagnò la vita di Giulietta.

Questa guida ( in italiano e in inglese ) oltre ai consigli per vivere al meglio l'ospitalità della provincia, offre anche delle ricette esclusive, realizzate dai migliori chef veronesi, per permettere al turista di portare a casa un assaggio della romantica Verona.

Qui potete trovare alcune foto del [backstage Vita di Giulietta](#).  
[Invia tramite email](#)[Postalo sul blog](#)[Condividi su Twitter](#)[Condividi su Facebook](#)