

**TORTELLI DI GRANO ARSO E CAVOLFIORI,  
 TRIPPA DI BACCALA' E MERLUZZO NERO AL BALSAMICO**

**Ingredienti:**

Per la pasta al grano arso:

- 200 g      farina di grano arso
- 300 g      farina di grano saracino
- 400 g      tuorli d'uovo
- q.b.      sale

Per la pasta gialla:

- 400 g      farina 00
- 200 g      farina di grano duro
- 15        tuorli
- 2        uova
- q.b.      sale
- 1        filo      olio extra vergine

Per la crema di cavolfiori:

- 1        kg      cavolfiori
- 1        l        latte
- 200 ml    olio al aglio
- 1/2      bacca vaniglia
- q.b.      sale

Per il fondo:

- 20      g      trippa di baccalà precotta
- q.b.    concassé di pomodori canditi
- 2      fette    cavolfiori
- q.b.    dragoncello, fumetto



**Preparazione:**

Per la pasta:

- impastare le farine con tuorli, sale e olio fare riposare la pasta

Per la crema di cavolfiori:

- bollire il cavolfiore nel latte con vaniglia e spezie
- frullare il cavolfiore con olio all'aglio e condire con sale

Per finire i tortelli:

- stendere le due paste fino a 9
- tagliare con l'impasto nero le tagliatelle
- mettere le tagliatelle a strisce sulla pasta gialla
- stendere di nuovo la pasta fino a 9
- tagliare dischi e aggiungere crema di cavolfiori e merluzzo nero condito
- chiudere i tortelli e cucinarli in acqua bollente

Per il fondo:

- mettere la trippa di baccalà sottovuoto e cucinarla a 62°C per 60 minuti
- cucinare la trippa in padella con olio e aggiungere concassé di pomodoro
- bagnare con fumetto
- aggiungere i tortelli e finire la cottura
- condire con dragoncello
- scottare cavolfiori in una padella di ferro
- scottare il merluzzo nero e glassare con balsamico