

## **CAPUNSEI DI VOLTA MANTOVANA (CON BURRO E SALVIA E CON UN PESTO DI SALVIA E SEMI DI ZUCCA)**

I capunsei sono un tipico piatto povero della tradizione mantovana. Si possono descrivere come degli gnocchetti di pane che possono essere consumati nella versione classica sia in brodo che col burro. Noi li faremo anche in una versione piú moderna con un pesto di salvia e semi di zucca.

### **RICETTA**

For the dough:

- 100g stock
- 50g butter
- 100g milk
- 2 garlic cloves
- 300g breadcrumbs
- 15g parsley
- 2g nutmeg
- 5g salt
- 1g pepper
- 100g grated Grana Padano
- 2 eggs

For the butter and sage version:

- 60g butter
- 10g sage
- 30g Grana Padano
- 10g amaretti cookies

For the pesto:

- 30pcs sage leaves
- 1 tbsp pumpkin seeds
- 1 tbsp almonds
- 1/2 lemon zest and juice
- 3 tbsp Grana Padano
- 80ml olive oil
- salt to taste

## PREPARAZIONE

1. Scaldiamo leggermente il brodo e ci sciogliamo il burro dentro.

Scaldiamo leggermente anche il latte con l'aglio per farlo insaporire.

Nel frattempo in una terrina mettiamo il pangrattato, il prezzemolo tritato, il sale, il pepe, la noce moscata, il brodo tiepido e il latte tiepido (senza l'aglio che avremo rimosso) e iniziamo a lavorarlo.

2. Quando l'impasto avrà preso consistenza lo versiamo su una spianatoia continuando ad impastare.

In una ciotola sbattiamo le uova con una forchetta ed uniamo il Grana.

(Menzionare che nel caso l'impasto di pane fosse troppo caldo lo dovremo far raffreddare altrimenti le uova si cuocerebbero)

Nella terrina uniamo i due composti e mischiamo con le mani fino ad ottenere la giusta consistenza.

Facciamo riposare in frigo, idealmente almeno una mezz'oretta ma andranno bene 10 minuti.

3. Prepariamo il pesto di salvia frullando tutti gli ingredienti nel minipimer.

Prendiamo l'impasto dei capunsei e iniziamo a trattarlo come se fossero degli gnocchi, cioè formando dei "serpentelli" e poi tagliando dei rettangolini.

A questo punto per dare la forma caratteristica dei capunsei si passa ogni quadrato tra i palmi delle mani per ottenere una forma affusolata.

4. Per cuocerli li versiamo in acqua bollente salata e saranno pronti poco dopo essere venuti a galla.

Metà li passiamo in una padella dove avremo sciolto burro e salvia e l'altra metà in un'altra padella con il pesto.

Impiattiamo e guarniamo la versione classica con Grana Padano e amaretti e l'altra solo col Grana.