

DECIMA CLASSIFICATA	
Autore ricetta	Letizia Ferro
Nome della ricetta	Fusilli ai filetti di seppia in umido su chutney di peperoni e polpettine di ricotta affumicata alle erbe aromatiche
Tipologia	Primo
Ingredienti conquistati ed utilizzati	1 uovo sodo 100 grammi di verdure miste cotte alla griglia (zucchine, peperoni e melanzane) 50 grammi di ricotta affumicata 60 grammi di fusilli al pomodoro 60 grammi di seppie cotte in umido Mezzo vasetto di yogurt al naturale
Ingredienti bonus	5 fette di pane secco
Non ingredienti	Acqua, olio, aceto, sale, pepe, altre spezie
Ingredienti aggiuntivi	Zucchero, cipolla
Difficoltà di preparazione	facile
Descrizione della preparazione	
<p>Chutney di peperoni. Preparare un trito di cipolla farla leggermente imbiondire, aggiungere i peperoni tagliati a filetti, un cucchiaio di aceto, 1/2 cucchiaino di zucchero, 1 cucchiaio di salsa di pomodoro delle seppie, un po' di acqua, sale e pepe q.b. e far andare per 10 minuti, finché la salsa si rapprende. Passare al mixer metà della salsa e lasciare qualche pezzetto di peperoni.</p> <p>Polpette di ricotta Setacciate la ricotta, aggiungere il tuorlo sodo sbriciolato e lo yogurt in modo da rendere il composto abbastanza solido per ottenere delle polpette da lavorare con le mani umide, sale e pepe q.b. Dal pane raffermo ottenere del pane grattugiato da aromatizzare con spezie varie, sale e pepe q.b. Passate le polpette di ricotta nel pane grattugiato aromatizzato e passate in forno qualche minuto per la doratura, se si vuol ottenere una polpetta più light, oppure friggere in olio abbondante per un risultato più saporito. Unite i fusilli precedentemente scaldati con un po' d'olio alle seppie tagliate a filetti ed al sugo di cottura. Comporre il piatto nel seguente modo. Disporre sul fondo del piatto la chutney di peperoni, i fusilli conditi con i filetti di seppia in umido e le polpette di ricotta affumicata alle erbe aromatiche.</p>	
Tempo di esecuzione	45 minuti