

PRIMI PIATTI

Allegr. fiorellini con ripieno ai carciofi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 60 min COTTURA: 2 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA PASTA

3 uova

300 g di farina.

PER IL RIPIENO

2 patate bollite e schiacciate

3 cuori di carciofo a fettine cotti in padella
con olio

sale e un po' di aglio

parmigiano grattugiato q.b.

la metà circa di un uovo sbattuto

mentuccia.

PREPARAZIONE

1 Preparare la sfoglia impastando uova e farina.

Mentre la pasta riposa, preparate il ripieno unendo in una ciotola patate, carciofi già cotti frullati senza aglio, parmigiano, mentuccia e l'uovo.

Poi tirate la sfoglia cercando di mantenerla il più possibile tonda, quindi piegatela in due facendo in modo che la parte superiore sia un po' più abbondante della prima.



2 Una volta preso il segno, riaprite la sfoglia, con lo stampino imprimate la formina sulla sfoglia (senza pressare troppo, non bisogna tagliarla, solo lasciare l'impronta!) e si distribuisce il ripieno con la sac à poche.



- 3 Una volta riempiti tutti i fiorellini, con delicatezza coprite con l'altra metà di sfoglia. A questo punto non c'è nemmeno bisogno di far fuoriuscire l'aria come per i ravioli perché fa tutto il magico stampino!
Basta ritagliare i vari fiorellini, et voilà, il gioco è fatto!!!



4 Se non li usate subito, sbollentateli e congelateli per conservarli per un altro giorno.



5 Sono ottimi con un condimento di burro e pancetta.