

PRIMI PIATTI

Ballanzoni verdi al cotechino, zucca e mostarda di frutta

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [60 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



30 g di burro

poco pepe rosa

2-3 foglie di salvia

poco timo.

PREPARAZIONE



- 2 Per la sfoglia: fate rosolare bene gli spinaci in una padella con il burro e con 2 cucchiari di acqua.



3 Nel mixer frullare gli spinaci.

Trasferite nella macchina del pane insieme agli altri ingredienti ed impastare fino ad avere una pasta liscia ed omogenea.





4 Per il ripieno: tagliare a dadini il cotechino e la zucca.



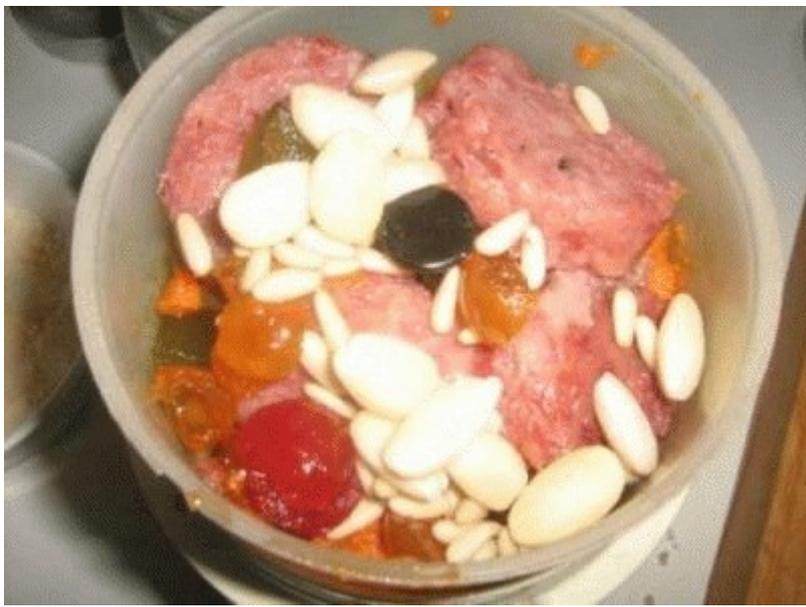
5 Infornate la zucca a 160°C per circa 20 minuti (deve diventare morbida).



6 Tagliate a dadini i frutti di mostarda di Cremona.



7 Mettete tutto nel mixer e frullare fino ad avere un composto omogeneo.



8 Passate la sfoglia nella sfogliatrice e tagliate con la rotella zigrinata dei quadrati di 5 cm

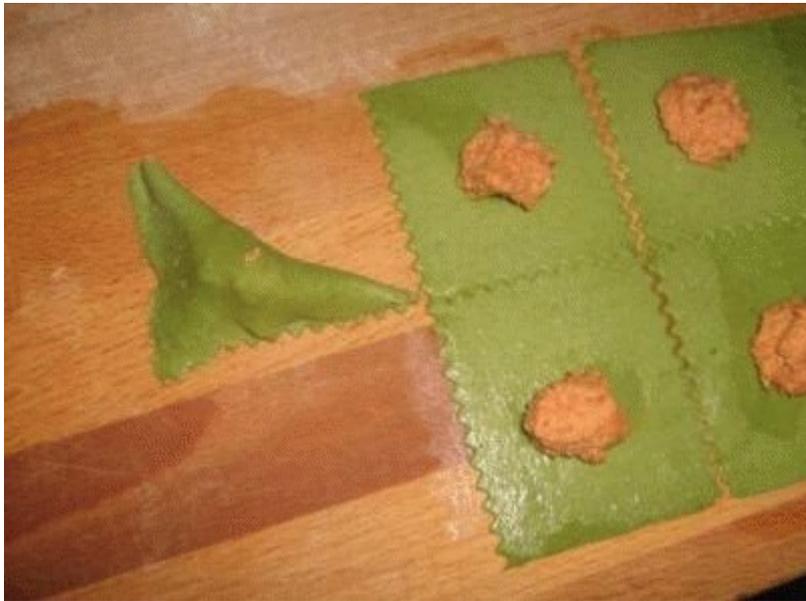
per lato.



9 Al centro di ogni quadrato mettete un cucchiaino di ripieno.



10 Piegare ciascun quadrato a triangolo e rigate sul dito medio formando il "Ballanzone".





11 Fateli cuocere in una pentola con abbondante acqua salata per 5 minuti.



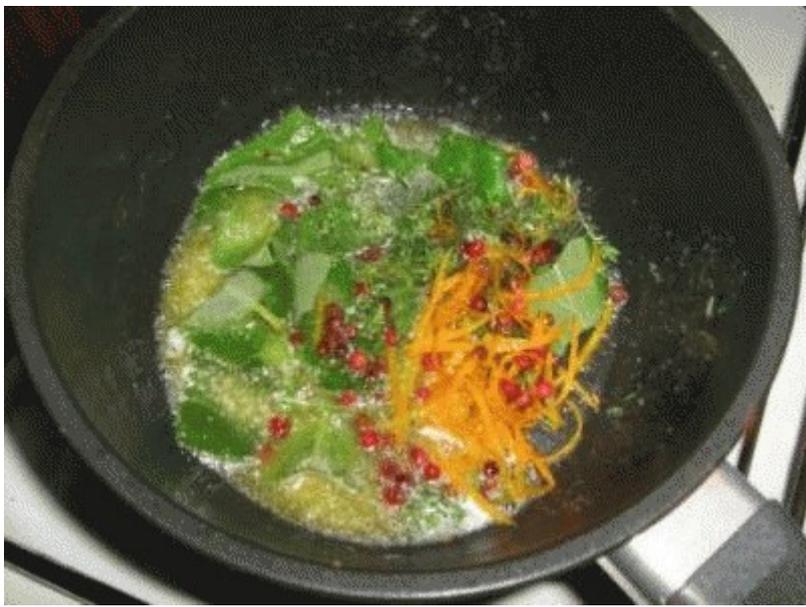
12 Per il condimento.



13 Tritare la salvia, lavate gli steli duri dal timo e sfilettate la buccia d'arancia.



14 Trasferite tutto in una casseruola con il burro, il miele ed il pepe rosa.



15 Fate cuocere per 3 minuti e tritate tutto nel mixer.

Nel mixer frullare la salvia con l'olio.





16 Servite i ballanzoni con le due salse.

