

PRIMI PIATTI

Barchette di pasta fresca

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Barchette di pasta fresca, la nostra Micela si è inventata davvero un piatto strepitoso. La realizzazione di queste barchette necessita di un po' di pazienza, ma con le indicazioni di Micela vi sarà semplicissimo capire i vari passaggi.

PASSATA DI POMODORO 400 gr

SCAMORZA 100 gr

CIPOLLE ½

ALLORO 1 foglia

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

PARMIGIANO REGGIANO 20 gr

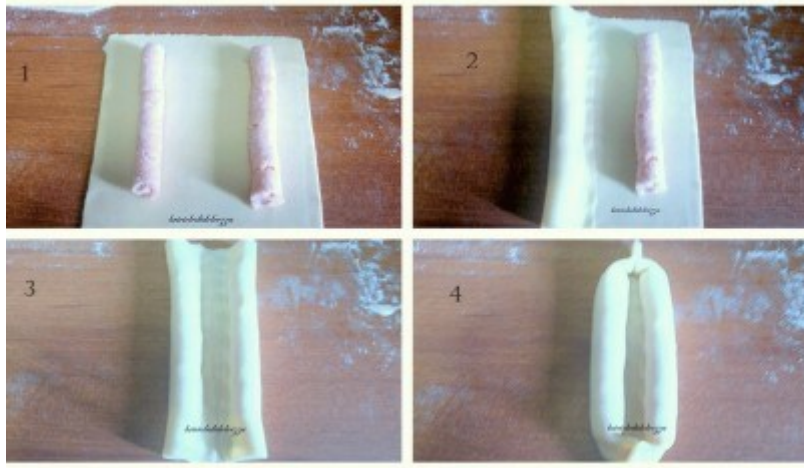
SALE

PREPARAZIONE

1 Ho impastato prima la sfoglia, lavorandola per bene così che è diventata elastica. Questo è importante affinché in cottura non si rompa. Poi ho preparato il sugo che faccio in padella, così cuoce prima, ma ha, a mio avviso, anche un sapore diverso.

Ho fatto dorare la cipolla nell'olio senza tritarla e poi ho aggiunto la passata e la foglia di alloro, dopo 20 minuti era già cotta, ho salato, eliminato alloro e cipolla e lasciato in attesa.

Nel mentre, ho preparato il ripieno con la ricotta, ben sgocciolata, amalgamata al parmigiano grattugiato e al prosciutto cotto tritato a parte. Così si sentono i sapori distinti degli ingredienti. Ho messo il ripieno in una sacca dal beccuccio liscio e formato tanti salamini direttamente sulla sfoglia che avevo tagliato a rettangoli.



- 2** Bisogna porre attenzione quando unite le due estremità. Non lasciate la pasta doppia ma schiacciate così che diventi sottile e si allunghi, dando la forma della barchetta. Le ho lessate, e un minuto circa dopo che son salite a galla, le ho scolate con il mestolo forato e fatte sgocciolare sottosopra per svuotare la barchetta.
- Ho versato in teglia qualche cucchiaia di sugo e disposto le barchette, dentro ognuna ho messo una fettina di scamorza e coperto col sugo e fatto andare in forno per 10 minuti a gratinare con sopra il parmigiano grattugiato.