

PRIMI PIATTI

Calcioni

LUOGO: Europa / Italia / Marche

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



SFOGLIA

4-5 tuorli d'uovo

farina q.b.

RIPIENO

1 kg di ricotta di pecora

50 g circa di parmigiano

2 uova intere

poca noce moscata

sale.

SUGO

cipolla

carota

sedano

400 g di carne di manzo a pezzi

un osso cartilagineo

1 kg di pomodori pelati

2 cucchiaini di conserva di pomodoro

un pizzico di maggiorana

100 g di parmigiano.

PREPARAZIONE

1 Preparare la pasta lavorando le uova con la farina; far riposare l'impasto in un piatto coperto quindi stendere la sfoglia, tagliarla con un bicchiere rotondo in tanti cerchi del diametro di circa 8 cm oppure a grossi quadri. Con una forchetta, in una ciotola, lavorare la ricotta con gli altri ingredienti. Mettere la farcitura preparata al centro della pasta tagliata nel modo preferito, quindi chiudere rapidamente ripiegando i cerchi o i riquadri su se stessi e sigillare i bordi con i denti della forchetta.

Far asciugare un po' i calcioni ben separati gli uni dagli altri, quindi cuocerli in acqua bollente salata. Condirli con il sugo ed una manciata di parmigiano.

Per la preparazione del sugo, rosolare prima la carota tritata, aggiungere poi il sedano, infine la cipolla, il tutto tritato finemente. Unire la carne, continuare a rosolare un po' quindi aggiungere il pomodoro, la conserva e infine la maggiorana.

Far cuocere per 40 minuti circa, quindi togliere dal fuoco, levare la carne e gli ossi dal sugo.

La carne potrà essere servita come secondo piatto in umido.