

PRIMI PIATTI

Caramelle ripiene di bieta e scamorza

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **45 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*



PER LA PASTA

600 g di farina

6 uova.

PER IL RIPIENO

400 g di bieta

100 g di scamorza grattugiata

sale e pepe.

PER IL CONDIMENTO

50 g di burro

3-4 foglie di salvia

un piccolo mazzetto menta selvatica

poco peperoncino.

PREPARAZIONE

- 1 Per la pasta: nell'impastatrice mettete le uova con la farina ed impastare fino ad avere una pasta omogenea, copritela e fatela riposare per 30 minuti.

Per il ripieno: in una pentola con abbondante acqua salata lessare la bieta.

Mettetela in una ciotola con la scamorza, sale, pepe e peperoncino e mescolare.



- 2 Con la sfogliatrice tirate la pasta e ricavate dei quadrati di 8-9 cm per lato.

Al centro di ogni quadrato mettete 1 cucchiaio di ripieno e chiudete a caramella.



- 3 Per il condimento: tritarefinemente il prezzemolo con la mentuccia.

In una padella mettete il burro con il trito, sale, pepe e poco peperoncino e fate leggermente rosolare.

In una pentola con abbondante acqua salata fate lessare le caramelle, scolatele unitele al burro e saltate per un paio di minuti.



