

PRIMI PIATTI

Cuori ripieni

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [60 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

Carne macinata di manzo

300 g farina

250 g ricotta

3 uova

spinaci surgelati

parmigiano

1 bicchiere vino bianco

olio extravergine d'oliva

PREPARAZIONE

- 1** Rosolate la carne con un cipollotto in un po' di olio, aggiungete dopo un po' il vino bianco e fate evaporare.



2 Unite gli spinaci.



3 Cuocete a fuoco moderato per 30 minuti.

Impastate la farina e le uova e tirate la pasta sottile.



4 A cottura ultimata, aggiungete al ripieno la ricotta e parmigiano grattugiato.



5 Amalgamate.



6 Frullate con il mixer.



7 Formate delle piccole palline e farcite la pasta.



8 Chiudete con un'altra sfoglia e ritagliate con con uno stampino a forma di cuore.



9 Sigillate i bordi con le dita.



10 Cuoceteli in abbondante acqua salata e condite a piacimento.



Il condimento utilizzato è il pesto alla siciliana di Danita

NOTE