

PRIMI PIATTI

Lasagnette con ragù di agnello e ricotta allo zafferano

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Le lasagnette con ragù di agnello e ricotta allo zafferano sono dei piccoli scrigni con un doppio tesoro all'interno: il primo è una farcia a base di ricotta e zafferano e più in profondità, troverete un saporitissimo ragù d'agnello. Un primo piatto al forno davvero scenografico per lasciare i vostri ospiti senza parole!

INGREDIENTI

SFOGLIE DI PASTA FRESCA ALL'UOVO

12

RAGÙ DI AGNELLO 200 gr

RICOTTA DI PECORA 200 gr

ZAFFERANO 1

PARMIGIANO REGGIANO 4 cucchiaini da

tavola

BURRO

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Stendete la pasta fresca all'uovo per ricavarne 12 sfoglie di 10x10 cm.



- 2 Portate ad ebollizione una pentola colma d'acqua salata. Aggiungete un filo d'olio per far si che le sfoglie non si attacchino l'una all'altra in cottura.

Tuffate le sfoglie nell'acqua bollente e fatele cuocere per un minuto; scolatele e fatele asciugare su di un canovaccio pulito.



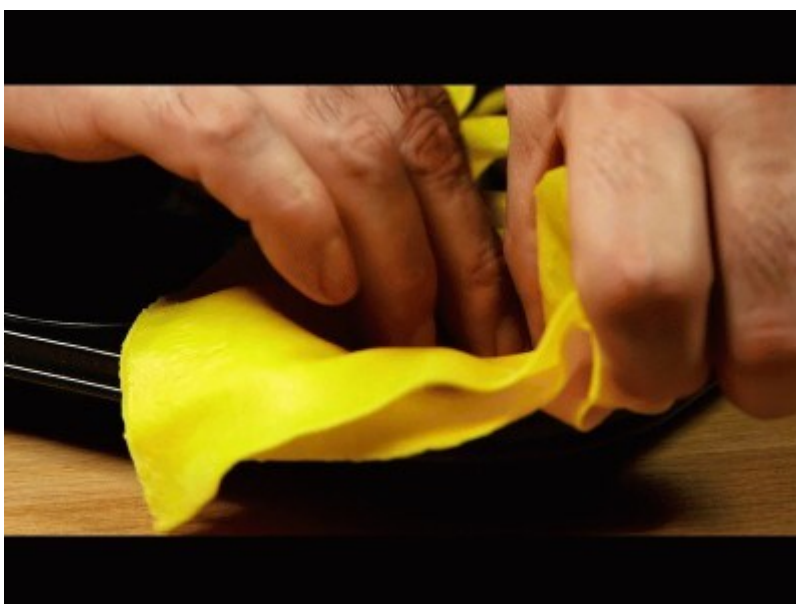
3 Ungete le formine di uno stampo per muffins e foderateli con le sfoglie di pasta all'uovo.



4 Farcite ciascuna sfoglietta con un cucchiaino di ragù d'agnello.



5 Coprite il tutto con un'altra sfoglia schiacciando leggermente così da farla aderire bene al ragù.



6 Riunite in una ciotola la ricotta, il parmigiano e lo zafferano lasciato in infusione in acqua tiepida; mescolate bene.



7 Distribuite il composto a base di ricotta nei tortini sul secondo strato di sfoglia.



8 Richiudere i lembi di sfoglia eccedenti rispetto alla formina sopra il ripieno.



9 Spolverate con del parmigiano grattugiato.



10 Infornate a 200°C per circa 15 minuti o fino a doratura della pasta.

Servite i fagottini ancora ben caldi.