

PRIMI PIATTI

Mezze lune ripiene di pesto, patata e mozzarella

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **35 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



PER LA PASTA

300 g di farina
3 uova
un pizzico di sale.

PER IL RIPIENO

1 patata lessata
1 mozzarella
3-4 cucchiari di pesto.

PER IL CONDIMENTO

300 g circa di sugo di pomodoro senza basilico.

PREPARAZIONE

1 Per la pasta: impastare tutti gli ingredienti e fate riposare per 30 minuti.



2 Con lo schiacciapastate schiacciare la patata in una ciotola.



3 Unite il pesto.



4 E mescolare il tutto (salare solo se occorre).



5 Tirate la pasta.



6 Mettete tanti mucchietti di ripieno nella sfoglia.



7 Tagliare a cubetti la mozzarella ed unitela al centro di ogni mucchietto di ripieno.



8 Chiudete la pasta.



9 E formate tante mezze lune.



10 In una pentola con abbondante acqua salata lessare la pasta al dente.



11 Saltare con il sugo.



12 Potete servire anche con una fonduta di formaggi misti.

