

PRIMI PIATTI

Panzerotti aperti al ragù di gamberi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

400 g gamberi
150 g pasta fresca per lasagne
1 carota
1 costa di sedano
1 cipolla
erba cipollina
50 g burro
vino bianco secco
farina
olio extravergine
sale
pepe

PREPARAZIONE

1 Pulite e tritate i gamberi, la carota, la cipolla ed il sedano e fateli appassire in 1 padella con

2 cucchiaini di olio, salate, pepate e sfumate con il vino bianco.

Fate evaporare a fuoco vivo, aggiungete 30 g di burro morbido lavorato con un cucchiaio di farina e 2 mestoli di acqua, cuocete per 20 minuti.

Con un tagliapasta di 12 cm ricavate 12 dischetti di pasta, scottateli nell'acqua bollente per 1 minuto uno alla volta.

Scolateli e stendeteli su un canovaccio per asciugarli.

Mettete il ragù nei dischetti e piegateli a metà.

Metteteli in una placca ed irrorate con burro fuso.

Infornate a 220° x 3-4 minuti.