

PRIMI PIATTI

Panzerotti con ricotta e pere con fonduta di taleggio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA PASTA

1 uovo
100 g di farina.

PER IL RIPIENO

1 pera kaiser
50 g di ricotta
parmigiano grattugiato
burro
sale
pepe.

PER LA FONDUTA

100 g di taleggio
1 noce di burro
2 cucchiainate di panna da cucina.

PREPARAZIONE

1 Setacciare la farina, fare una fontana e rompere l'uovo dentro.



2 Impastare a lungo sbattendo la pasta sul piano fino a quando non attaccherà più al tavolo. Formare una palla, coprirla e farla riposare mezz'ora.



3 Nel frattempo, tagliare la pera a cubetti e farla cuocere in una padellina con poco burro.



- 4 In una ciotola, mettere la ricotta, il parmigiano, i cubetti di pera cotti, sale e pepe e mescolare bene.



- 5 Stendere la pasta col mattarello.



6 Coppare la pasta e mettere al centro un po' di ripieno.



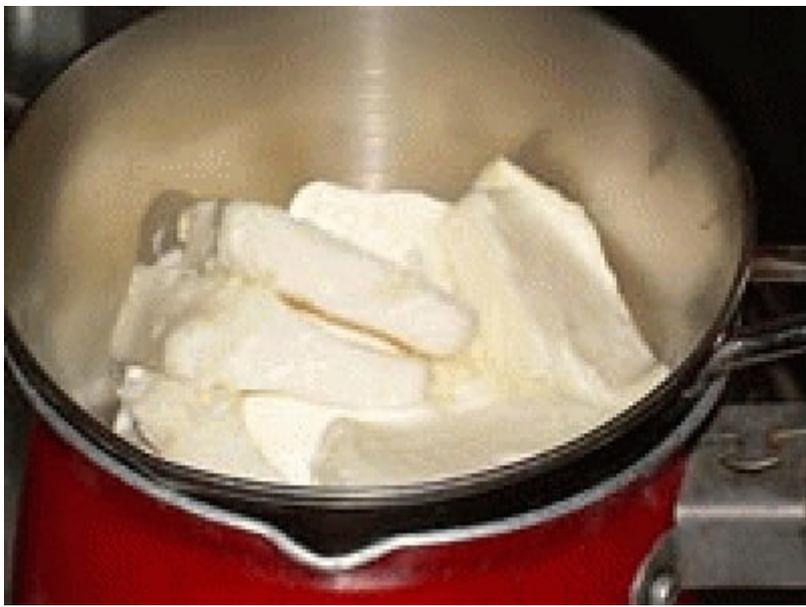
7 Bagnare intorno e chiudere premendo bene i bordi, saldando anche col coppapasta premuto al rovescio.



8 Mettere ad asciugare i panzerotti cosparsi di semola.



9 Preparare la fonduta mettendo in un padellino a bagnomaria il taleggio a pezzetti, la panna e il burro.



10 Far fondere lentamente mescolando bene.



11 Nel frattempo, versare i panzerotti in acqua bollente salata per qualche minuto.



12 Impiattare versando la fonduta sopra i panzerotti e guarnire con erba cipollina.

