

PRIMI PIATTI

Sacchetti colorati

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: elevata PREPARAZIONE: 60 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



150-200 g di farina

2 tuorli

1 uovo intero

1 cucchiaio d'olio e sale

Per il ripieno

300-400 g di champignons

100 g parmigiano

100 g emmental

2 cipolle rosse

3 spicchi d'aglio

1 mazzetto di prezzemolo

1 mazzetto di erbe cipolline

4 pomodori secchi sott'olio

2 cucchiaini di olive nere snocciolate

burro sciolto q.b.

sale

pepe

un pizzico di noce moscata

PREPARAZIONE

1 Impastate le 3 sfoglie nei diversi colori.

Avvolgetele nella pellicola trasparente e lasciate riposare per il tempo necessario a fare il ripieno.



2 Tritate bene le cipolle, l'aglio e fateli soffriggere nel burro.



3 Aggiungete i pomodori e le olive tritati molto fine.



4 Pulite gli champignons e tagliateli a quadretti, aggiungeteli e con un pò d'acqua e sale

cuoceteli a padella coperta fino a quando l'acqua dei funghi sarà uscita quasi completamente.



- 5 Togliete il coperchio a lasciateli asciugare friggendoli a calore medio. metteteli a parte e lasciateli intiepidire.

Aggiungete il prezzemolo e l'erba cipollina tritate.



- 6 Unite i due formaggi che avete grattugiato e amalgamate tutto accuratamente, salate, pepate e aggiungete la noce moscata a piacere.



- 7 Nel frattempo formate con la pasta delle "stecche", pressatele assieme e fate una sfoglia colorata con un spessore di circa 2 mm.



- 8 Tagliate dei quadrati come quelli per le lasagne e metteteci sopra uno o un cucchiaino e mezzo di ripieno.





9 Formate dei sacchettiini e legateli con dei fili d'erba cipollina.



10

Cuoceteli per almeno quattro minuti nell'acqua salata e scolateli.

Spennellateli con del burro fuso e metteteli nel forno per circa 10 minuti a 180°.

Serviteli col del sugo a piacere, o burro fuso, o come contorno di un spezzatino con molto sugo.