

ANTIPASTI E SNACK

## Saccottini sfiziosi

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



### INGREDIENTI

Cipolla  
sedano  
1 salsiccia  
macinato di vitello  
pancetta  
1 pomodoro  
vino bianco  
carciofi  
parmigiano grattugiato  
1 uovo  
latte.

### PER LA PASTA

farina  
burro  
1 uovo.

# PREPARAZIONE

- 1 Preparare un soffritto con cipolla e sedano. Appena le verdure iniziano a prendere colore aggiungere la salsiccia sminuzzata e del macinato di vitello. Rosolata bene la carne, unire la pancetta tagliata a dadini e successivamente il pomodoro a dadini e lasciare insaporire, quindi sfumare un goccio di vino bianco e lasciar cuocere.



- 2 Nel frattempo pulire i carciofi, dividerli in due parti e sbollentarli in acqua fino a quando non risultino morbidi. Passarli al passaverdure in modo da ricavare solo la crema dei carciofi.

A parte preparare una pasta con farina, burro e un uovo lasciarla riposare in frigorifero.



- 3 Una volta cotta la carne unire 2 cucchiaini di crema di carciofi, del parmigiano, un uovo e mescolare bene. Quindi stendere la pasta e ricavare dei dischi. Disporre al centro di ogni disco una cucchiainata di ripieno e formare i saccottini.



- 4 Mettere tutti i saccottini su una placca da forno rivestita con carta da forno e cuocere a

forno caldo.



- 5 Unire alla crema di carciofi un pizzico di burro e del latte, mettere sul fuoco e cuocere fino a formare una crema omogenea. Allo stesso tempo preparare una crema di pomodori e verdure.



NOTE