

PRIMI PIATTI

# Stelle di pasta ripiene con caprino

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## PER IL RIPIENO

300g di caprino  
1 cipolla  
prezzemolo tritato  
sale  
pepe  
parmigiano grattugiato

## PER LA PASTA

500g di farina  
4 uova intere  
50g di semolino fino

## PREPARAZIONE

- 1 Preparare la pasta nella maniera tradizionale e tirare una sfoglia dello spessore di 1 millimetro. Tagliare quindi con gli stampini le stelle, disporre su ognuna un cucchiaino di ripieno (rosolato nella cipolla).

Richiudere, lessare 5 minuti in acqua salata, scolare e servire sul piatto con il burro fuso, scalogno rosolato e prezzemolo tritato.