

PRIMI PIATTI

Triangoli arcobaleno

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [elevata](#) COSTO: [elevato](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



300 g di ricotta mista
30 g di burro
30 g di parmigiano
2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
prezzemolo
aglio
pepe
sale.

SALSA VELLUTATA AL TIMO

30 g di burro
30 g di farina
50 g di brodo di pollo o vegetale
2 rametti di timo fresco oppure una
manciata di timo secco.

PREPARAZIONE

1 Preparare i tre impasti separatamente e lasciarli riposare circa 30 minuti.

Stendere le sfoglie fino al 3° o 4° passaggio della macchinetta.

Con la rotella dentellata ritagliare delle strisce di circa 1 cm dalle sfoglie colorate.

Usare come base tutti e tre i colori alternandovi sopra i restanti due.

Poggiare sulla sfoglia di base le strisce colorate alternandole tra loro e farle aderire pasandovi sopra il matterello.



2 Passare quindi la sfoglia alla macchinetta dal primo al penultimo passaggio.



3 Le strisce si incorporeranno perfettamente nella sfoglia.



- 4 Preparare il ripieno: in una padella far sciogliere il burro con l'olio e aggiungervi i funghi fatti rinvenire in acqua tiepida per circa 20 minuti.

Lasciare evaporare l'acqua, salare e pepare e lasciare insaporire a fuoco vivace i funghi.

Aggiungere un spolverata di prezzemolo e lasciare raffreddare. In una terrina mescolare ricotta, parmigiano, uova e funghi.



- 5 Tagliare la sfoglia a quadrati con lato di 4 cm e disporci su ognuno un cucchiaino di ripieno.



6 Piegare i quadrati a metà formando dei triangoli.



- 7 Preparare la salsa sciogliendo il burro in un pentolino e aggiungervi fuori dal fuoco la farina. Soffriggere leggermente la farina nel burro e aggiungervi il timo, quindi sempre fuori dal fuoco aggiungere il brodo e portare a bollire mescolando il tutto con una frusta fino ad ottenere una vellutata omogenea.



- 8 Portare a bollire l'acqua in una grossa pentola, salarla e immergervi i triangoli.



9 Cuocere per circa 5 minuti e assaggiare il punto di cottura.

Scolarli e disporli in un piatto da portata, irrorare con la salsa calda e una spolverata di parmigiano.



NOTE