

PRIMI PIATTI

# Triangoli ripieni di barbabietola

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [60 min](#)    COTTURA: [35 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



400 ml di panna liquida  
sale e pepe.

## PREPARAZIONE

- 1 Pelate e tagliare a dadina le barbabietole.



- 2 Fate sciogliere il burro in una padella.



**3** Aggiungete le barbabietole e fate soffriggere per 2 minuti.



**4** Nel mixer mettete le barbabietole, la ricotta, il parmigiano, il pangrattato, l'uovo, sale e pepe.



**5** Frullare fino ad avere un composto omogeneo.



- 6 Impastare gli ingredienti della pasta e con il mattarello tiratela fino ad avere una sfoglia sottile.



- 7 Tagliate dei quadrati di 4x4 cm e metteteci al centro poco ripieno.



8 Chiudete i quadrati formando un triangolo.



9 Per il condimento: tritare la cipolla, mettetela in una padella con poco olio e l'aglio, fate soffriggere e aggiungete le cime di rapa ed i broccoli, portate a cottura unendo poca acqua se necessario a fine cottura unite i pomodorini, salate e pepate.

Dalla padella togliete le cime di rapa ed i broccoli ed aggiungete la panna e fatela restringere, aggiungete le cime di rapa ed i broccoli e fate insaporire.

Lessate la pasta in una pentola con abbondante acqua salata, scolatela e conditela con il condimento.

