

PRIMI PIATTI

Agnolotti con ripieno d'ortica

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 60 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

200 g germogli ortica
80 g burro
4 cucchiari ricotta di pecora
1 cipolla
5-6 cucchiari parmigiano
1 spicchio aglio
salvia
1 tuorlo
olio extravergine d'oliva
sale
pepe bianco
pasta fresca

PREPARAZIONE



- 2 Mondate le ortiche dalle impurità, lavatele ripetutamente in acqua corrente per eliminare ogni residuo di terra, indossando sempre un paio di guanti.



- 3 In una pentola capace mettete due dita d'acqua, salate e fate bollire le ortiche per 5 minuti al massimo.



- 4 Mentre la verdura cuoce fate un soffritto con la cipolla tritata, poco olio e se tendesse a bruciare unite un pò d'acqua.



- 5 Preparate il ripieno unendo l'ortica ben strizzata e tritata grossolanamente con il coltello, la ricotta, il tuorlo, il parmigiano, il soffritto, noce moscata, sale e pepe bianco.





6 Tirate la sfoglia e confezionate gli agnolotti.





- 7 Mentre lessate gli agnolotti in abbondante acqua salata, sciogliete il burro in un padellino e soffriggetevi uno spicchio d'aglio intero e il ciuffo di salvia.



- 8 Impiattate e servite con parmigiano grattugiato e pepe bianco.

