

PRIMI PIATTI

Agnolotti con ripieno di radicchio rosso e stracchino

di: *ropa55*

LUOGO: Europa / Italia

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



PER IL RIPIENO

2 radicchi rossi (dei quali uno servirà solo per decorare il piatto)

3 cucchiaini di stracchino

20 g + 1 bella noce di burro

parmigiano grattugiato q.b.

1 cipolla piccola

sale e pepe nero.

PER LA SFOGLIA

2 uova

200 g di farina 00

1 pizzico di sale.

PREPARAZIONE

1 Tritare la cipolla ed affettare sottilmente anche il radicchio, scartando le parti dure.

In un padellino dalla capienza adatta, sciogliere 20 g di burro, rosolarvi la cipolla e farvi appassire il radicchio a fiamma dolce, aggiustando alla fine di sale.

Quando il soffritto si è raffreddato, mettere in un piatto fondo lo stracchino, il radicchio cotto ed aggiungervi il parmigiano fino ad ottenere una consistenza soda.

Ecco come deve risultare il composto.

Preparare la pasta con le uova e la farina, ricavare la sfoglia sottile e cominciare a preparare gli agnolotti.

Chiuderli bene, metterli tutti su un piatto e poi in pentola per 5 minuti.

Preparare il piatto guarnendo con 4 foglie di radicchio, al centro delle quali collocare gli agnolotti conditi con burro e abbondante pepe nero.