

PRIMI PIATTI

Agnolotti di magro

LUOGO: Europa / Italia

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



PER LA SFOGLIA

2 uova 200 g di farina di semola sale.

PER IL RIPIENO

3 cucchiai di ricotta fresca di pecora 3 mazzi di spianci noce moscata parmigiano q.b. sale.

PER IL CONDIMENTO

burro parmigiano grattugiato.

PREPARAZIONE





Tirare fuori l'impasto dalla ciotola e lavorarlo energicamente sino ad ottenere un panetto liscio e di giusta consistenza.



Tirare la sfoglia molto sottile in modo che, ripiegandola per ottenere l'agnolotto, non risulti troppo spessa.



Bollire e tritare finemente gli spinaci.
Impastare, quindi, tutti gli ingredienti indicati per il ripieno.



Dopo aver amalgamato bene tutti gli ingredienti e aggiustato di sale, si otterrà questo risultato.



6 Riempire i dischi di pasta, ricavati tagliando la sfoglia con una tazzina da caffè o un tagliapasta.

Il ripieno non deve eccedere un cucchiaino raso. Sigillare molto bene la sfoglia.





7 Far bollire gli agnolotti in abbondante acqua salata per pochi minuti.



8 Condire con abbondate burro sciolto a fiamma dolcissima e parmigiano.

