

PRIMI PIATTI

# Fagottini ricotta e speck in salsa di noci

di: *Dolphin*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



## PER LA PASTA

200 g di semola  
2 uova  
olio extravergine d'oliva q.b.  
sale.

## PER LA FARCIA

250 g di ricotta  
100 g di speck  
1 cucchiaio di parmigiano  
noce moscata.

## PER IL CONDIMENTO

150 g di gherigli di noci  
mezzo spicchio di aglio  
2 fette di pane raffermo ammollato in un  
bicchiere di latte  
1 cucchiaio di parmigiano  
1 cartoncino di panna.

# PREPARAZIONE

1 Preparare una sfoglia di pasta con gli ingredienti dati:



2 Mentre la pasta riposa un po', preparare la farcia amalgamando gli ingredienti dati.



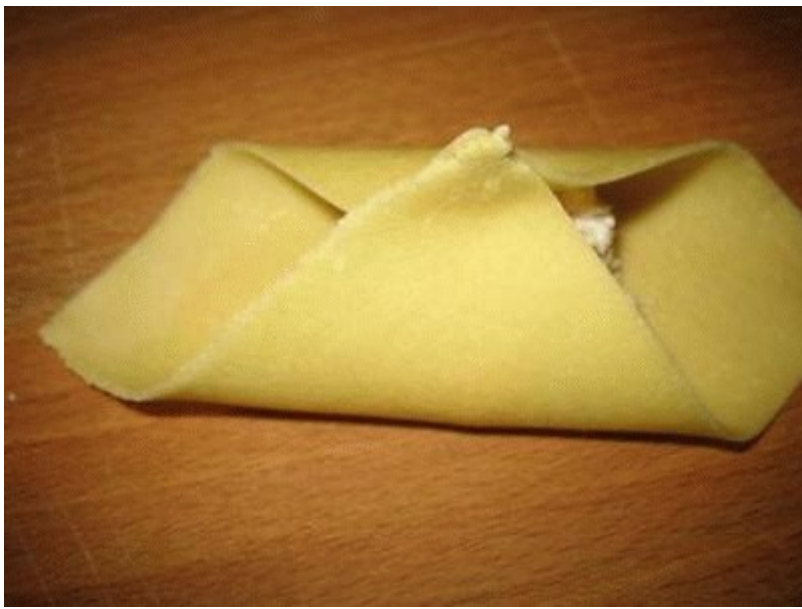
3 Stendere la sfoglia, tagliarla a quadrati e mettere al centro di ciascun quadrato un cucchiaino di farcia.



- 4 Inumidire leggermente i lati esterni del quadrato con acqua (non troppo altrimenti si disfa) e, partendo dal quadrato, iniziare a formare il fagottino.



- 5 Per creare il fagottino è sufficiente unire tutte le punte del quadrato, iniziando dalle prime 2 opposte.



6 Unire anche la terza punta



7 e l' ultima, facendo combaciare tutti i lati pizzicando per sigillare i bordi.





8 Ecco i fagottini pronti:



9 Preparare la salsa di condimento.

Tritare i gherigli di noci (lasciarne qualcuno per la decorazione). Aggiungere, nell'ordine, l'aglio, le fette di pane raffermo ammollato in un bicchiere di latte, il cucchiaio di parmigiano e la panna.





**10** Mischiare tutto per bene nel robot e, quindi, mettere la salsa in un pentolino per cuocerla un po', allungandola con l'acqua di cottura della pasta, qualora risultasse troppo densa.

Cuocere la pasta per circa 5 minuti. Scolare la pasta con una schiumarola per evitare che i fagottini si rompano.

Ecco il piatto finito:

