

PRIMI PIATTI

Maultaschen di patate

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



PER LA PASTA

250g di farina bianca
2 uova
sale.

PER IL RIPIENO

3 patate di media grandezza
1 cipolla
noce moscata
1/2 dl di olio d'oliva
sale e pepe
50g di ricotta affumicata
50g di burro.

PREPARAZIONE

- 1 Tirare una sfoglia dello spessore di 1 mm. e tagliare a quadrati di circa 8 cm. di lato. Disporre in ognuno un cucchiaino di ripieno; richiudere e lessare in acqua salata per 5

minuti.

Scolare e servire con la ricotta affumicata grattugiata a pioggia e burro fuso.

Il ripieno si prepara con le patate lessate e passate alla grattugia. Aggiungere quindi la cipolla appassita in poco olio, la noce moscata, sale e pepe.