

PRIMI PIATTI

Pansoti integrali al burro e salvia e sfilacci

LUOGO: **Europa / Italia**

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



sfilacci di cavallo

burro aromatizzato alla salvia

3 cucchiaini di parmigiano grattugiato

1 bicchiere di latte

un goccio di grappa

pepe verde.

PREPARAZIONE

1 Lessare le verdure in acqua, salare e metterle a scolare per bene, pressandole di tanto in tanto.

Far scolare anche il formaggio di capra.

Sbattere l'uovo con una forchetta e suddividerlo rispettivamente in 1/3 e 2/3.

Impastare 2/3 d'uovo con le farine, l'acqua e abbondante pepe.

Formare la classica palla, avvolgerla in pellicola e riporla in frigorifero.



- 2** Tritare grossolanamente lo scalogno e l'aglio, farli soffriggere con un giro d'olio extravergine d'oliva, aggiungere le verdure, amalgamare, sfumare e lasciar evaporare il vino.

Passare il tutto al mixer, trasferire in una terrina e incorporarvi il restante uovo sbattuto, il formaggio di capra, il parmigiano e il pangrattato regolando di sale e pepe.

Far raffreddare il composto ottenuto in frigorifero.



- 3** Prendere la pasta e tirare le sfoglie, conservare il panetto in attesa di tirarlo in un foglio di pellicola cosicchè non secchi.

Passare la pasta attraverso lo spessore più largo, diverse volte per compattarla bene, piegandola e girandola ad ogni passaggio. Diminuire gradualmente lo spessore fino allo spessore 5 passandola due volte.

Disporre sulla sfoglia, a distanza di circa 2 cm, un cucchiaino abbondante di ripieno.



- 4 Sovrapporre un'altra sfoglia di pasta ed esercitare una leggera pressione lungo i bordi e tra i bocconcini di ripieno in modo che la sfoglia si saldi.

Eventualmente spennellare i bordi di sfoglia con dell'acqua o del latte.

Tagliare i pansoti con un coppapasta.

Man mano che si preparano, posarli su un telo pulito, leggermente distanziati per evitare che s'attacchino.



5 Per il condimento, scaldare il latte, pepare abbondantemente con pepe verde appena macinato ed un filo d'olio extravergine d'oliva.

Far sciogliere nel latte, 4 noci di burro aromatizzato alla salvia e del parmigiano.

Sfumare il tutto con la grappa lasciando restringere un po' il tutto.

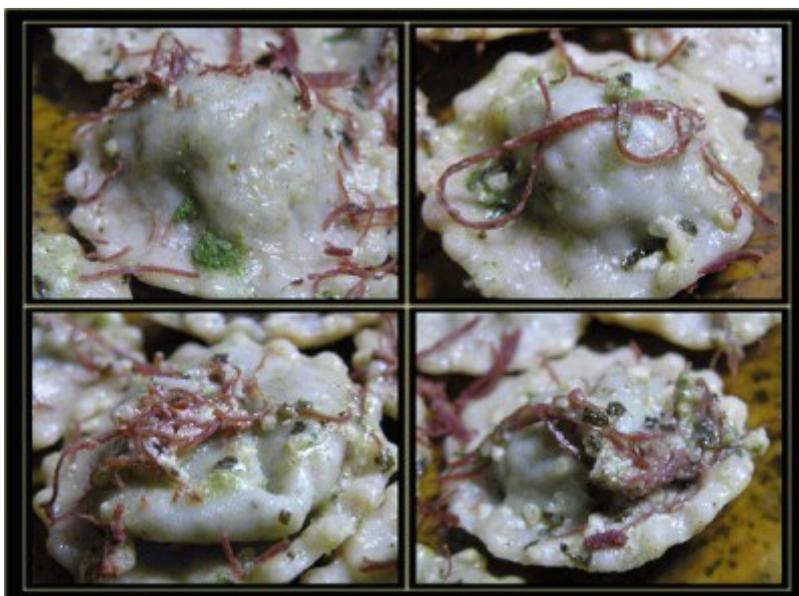
Per ottenere un risultato più cremoso, sostituire il latte con la panna.



6 Nel frattempo, trasferire i pansoti in abbondante acqua leggermente salata portata a bollore e lasciarli cuocere per 7-8 minuti circa.

Recuperarli, quindi, con una schiumarola e scolarli direttamente in una terrina nella quale sarà stato messo un fondo di condimento.

Alternare i pansoti, la salsa, gli sfilatti ed aromatizzare il tutto con altro pepe verde.





NOTE

Ricetta per 4 persone. Con un coppapasta da 5 cm di diametro, si realizzano circa 150 pansoti.