

**Cappelletti con
ricotta, borragine
e funghi cardoncelli
Spirito Contadino
arrostiti**

MASSIMILIANO MASCIA



AGLi



Cappelletti con ricotta, borragine e funghi cardoncelli Spirito Contadino arrostiti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

300 g farina • 3 uova • 150 g ricotta di pecora • **150 g borragine Spirito Contadino** • **200 g funghi cardoncelli Spirito Contadino** • 50 g parmigiano grattugiato • un pizzico di noce moscata • sale • pepe

Procedimento:

in una ciotola unire la ricotta e la borragine tritata finemente insieme a tutti gli altri ingredienti assaggiando di sale e pepe.

Impastare la farina e le uova per ottenere una classica pasta all'uovo. Tirlarla piuttosto sottile e tagliarla a quadrati di 7 cm x lato. Porvi al centro il ripieno, chiuderli prima a triangolo facendo ben aderire la pasta, in seguito chiudere a cappelletto unendo le due punte più esterne fra loro. In una padella scaldare il burro chiarificato ed arrostitre i funghi cardoncelli.

Cuocere i cappelletti in abbondante acqua salata, scolarli bene metterli nella padella, legare con poco burro e acqua di cottura, farli insaporire con una spolverata di parmigiano e disporli nel piatto alternando i cappelletti ai funghi cardoncelli.

MASSIMILIANO MASCIA