CHEF DI Spirito

BOTTONI DI POLPA DI OLIVE RIPIENI DI RICOTTA DI PECORA

LUCA PENNICA

CHEF DI Spirito

BOTTONI DI POLPA DI OLIVE RIPIENI DI RICOTTA DI PECORA

INGREDIENTI:

200 gr di semola rimacinata - 300 gr di farina 00 - 350 gr di tuorli d'uovo - 100 gr di polpa d'olive dolci pugliesi e germogli di finocchio selvatico di campo **Spirito Contadino** - 200 gr di ricotta di pecora - burro

PROCEDIMENTO:

impastare semola rimacinata, farina, uova e polpa d'olive fino ad ottenere un composto omogeneo e lasciar riposare per 20 minuti.
Nel frattempo passare a setaccio la ricotta e poi salarla.
Stendere la pasta dello spessore desiderato, farcire con la ricotta e chiudere con un altro strato di pasta, poi formare dei bottoni con un piccolo coppapasta. Cuocerli in acqua bollente e nel frattempo in una padella far sciogliere del burro, aggiungere i germogli di finocchio selvatico di campo tritati e, quando la pasta sarà cotta, saltare in padella ed impiattare.

LUCA PENNICA