

PRIMI PIATTI

Cappellacci al profumo di maggiorana

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

PER LA PASTA

Farina	300 g
Uova	3
Sale	

PER IL RIPIENO

Erbe miste (timo, borraggine)	2 mazzi
Ricotta	180 g
Formaggio parmigiano grattugiato	80 g
Uova	2
Sale	
Pepe	

SALSA

Burro	60 g
Maggiorana fresca	1 pizzico
Parmigiano grattugiato	40 g

Preparazione

- 1 Preparare l'impasto con farina, uova e un pizzico di sale. Impastare per 10 minuti o fino a quando questo è ben amalgamato e soffice.
- 2 Lavare le erbe, portarle ad ebollizione in acqua salata per alcuni minuti, poi asciugarle strizzandole. Tritarle. Aggiungere alle erbe la ricotta, 2/3 tazza di Parmigiano, 2 uova, e un pizzico di sale e pepe.
- 3 Mescolare bene. Stendere la pasta e tagliare dei dischi di diametro 6 cm. Mettere una cucchiata di ripieno nel centro della metà di ogni disco, coprire con il resto del disco e chiudere bene il bordo.
- 4 Cuocere i cappellacci in abbondante acqua salata bollente. Nel mentre, sciogliere il burro e aromatizzarlo con un pizzico di maggiorana.

- 5 Scolare i cappellacci, spolverarli con il Parmigiano, coprirli con il burro aromatizzato e servirli. Vino: Pigato, Riviera di Ponente (Liguria), 1-2 anni