

AGNOLOTTI CON FRUTTA SECCA

Ingredienti

- farina (200gr)
- sale
- 2 uova
- 1 limone
- 1 cipolla
- burro (130gr)
- zucchero (40gr)
- patate (200gr)
- cannella (10gr)
- fichi secchi
- uvetta (50gr)
- basilico
- dragoncello
- cacao amaro in polvere (15gr)
- menta fresca
- ricotta affumicata (200gr)

Come si prepara

Per la pasta: amalgamare con molta cura la farina setacciata con 30 grammi di burro sciolto in poca acqua tiepida e un pizzico di sale; far riposare la pasta coperta in luogo appena tiepido per il tempo necessario a preparare il ripieno.

Per il ripieno: in una padella soffriggere in un filo d'olio, 2 fichi secchi sminuzzati finissimi con l'uva sultanina, le erbe aromatiche, la buccia grattugiata del limone, il cacao amaro di ottima qualità, la cannella, un uovo sbattuto, lo zucchero e le patate lessate e setacciate.

Far riposare il composto 10 minuti.

Stendere la pasta e ricavarne dei dischi sottilissimi di 8 centimetri di diametro, spennellarli con un uovo sbattuto, farcirli con un cucchiaino di ripieno e richiuderli sigillando i bordi premendo.

Tuffare gli agnolotti in acqua bollente salata, scolarli mano a mano che vengono a galla e disporli in una pirofila.

Condirli con il restante burro fuso aromatizzato al dragoncello, la ricotta affumicata grattugiata e

servire ben caldo.

Difficoltà: 2

Tempo: 30

Tabella nutrizionale

Valore energetico	233 kcal 976 kJ
-------------------	--------------------

Tags

occasioni speciali, pasta fresca, vegetariana, frutta secca, cioccolato, Agnolotti, Agnolotti con frutta secca

