

## AGNOLOTTI PREZZEMOLO E MENTA

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (un cucchiaino)
- farina (300g)
- sale
- 4 uova
- burro (100g)
- prezzemolo (40g)
- patate (350g)
- uno scalogno
- noce moscata
- ricotta di pecora (120g)
- pepe nero
- menta fresca (10g)
- Parmigiano Reggiano (150g)

### Come si prepara

Preparate l'impasto per gli agnolotti impastando la farina con 3 uova, un cucchiaino d'olio e un pizzico di sale.

Quando l'impasto è ben amalgamato, lasciatelo riposare.

Nel frattempo, cuocete le patate, scolatele e passatele in uno schiacciapatate.

In un tegamino fate appassire lo scalogno tritato in 40 gr di burro.

Unitelo alle patate con il prezzemolo, la menta, la ricotta, il tuorlo d'uovo rimasto (tenete l'albume a parte), 3 cucchiari di Parmigiano Reggiano, sale, pepe e noce moscata, e mescolate bene con un cucchiaino di legno.

Con un matterello stendete una sfoglia sottile, quindi ritagliate dei dischi del diametro di otto centimetri e al centro di ognuno mettete una noce di ripieno.

Spennellate i bordi con l'albume, ripiegate i dischi a mezzaluna e chiudete premendo bene con le dita.

Fate cuocere gli agnolotti in abbondante acqua bollente salata, scolateli al dente e conditeli con

60 gr di burro scaldato in un tegame a parte e con una spolverata di Parmigiano Reggiano.

**Difficoltà:** 3

**Tempo:** 50

## Tags

pasta fresca, vegetariane, pasta fatta in casa, Pasta ripiena, Agnolotti prezzemolo e menta