

CAPPELLACCI DI RICOTTA E FIORE SARDO CON VELLUTATA DI CARCIOFI



Tempo: 120 min. Difficoltà: Alta Persone: 6

INGREDIENTI

300 gr di farina 00	50 gr di burro
150 gr ricotta di pecora	50 gr di farina 00
100 gr fiore sardo a brunoise	2 cipollotti freschi
5 carciofi	Olio extravergine di oliva
3 uova	Sale e pepe nero
brodo vegetale	

PREPARAZIONE

Preparare la sfoglia impastando 300 gr di farina 00 con 2 uova. Passare al setaccio la ricotta, aggiungere i cubetti di fiore sardo, salare e pepare. Tagliare a fettine sottili il fondo del carciofo e saltarli in padella dove sono stati rosolati i cipollotti, portare a cottura, aggiungendo, se necessario, acqua calda, salare e pepare. Aggiungere al brodo vegetale le foglie più esterne dei carciofi e cuocere per 20 minuti, filtrando al termine. Preparare un roux con burro e farina, aggiungere brodo vegetale ai carciofi bollente, salare, pepare e cuocere la vellutata per 20 minuti circa, schiumando spesso. Stendere la sfoglia sottile e con il sac a poche, disporre la farcitura (circa un cucchiaino di composto) e richiudere formando i cappellacci. Lessare i ravioli in abbondante acqua salata, scolarli e saltarli con i carciofi precedentemente preparati e la vellutata. Spolverizzare con pecorino a scaglie.

