

PIZZOCCHERELLI CO N FONDUTA AL TALEGGIO

Ingredienti per 4 persone

Pizzoccherelli:

200 gr farina 00

200 gr farina di grano saraceno

100 gr acqua

4 uova

sale q.b.

Fonduta:

150 gr panna da cucina

300 gr di taleggio d.o.p.

sale q.b., pepe q.b.

Farcia:

150 gr spinaci

400 gr ricotta

50 gr grana padano

1 uovo

noce moscata q.b., sale q.b., pepe q.b.

Per i pizzoccherelli:

Impastare le farine, l'acqua, il sale e le uova. Tirare la sfoglia sottile, poi con una sac à poche distribuire la farcia a mucchietti a distanza regolare su una metà della sfoglia.

Coprire con l'altra metà della sfoglia, chiudendo bene i bordi, infine tagliare a quadrati con il ripieno al centro.

Per la farcia:

Bollire gli spinaci, tritarli e una volta freddi unirli alla ricotta, al grana padano, l'uovo, la noce moscata, il sale e il pepe. Impastare il tutto.

Per la fonduta:

Unire la panna al taleggio e scogliere il tutto a bagnomaria.

Cuocere i pizzoccherelli in abbondante acqua e poi saltarli con la fonduta.