



Mezzelune con ricotta di capra al tartufo in brodo di manzo e verdure allo zafferano

Va in scena la pasta fresca!

Per un primo piatto davvero superlativo non devi spendere per forza un occhio della testa ma punta tutto sulla qualità dei prodotti, in primis della carne.

Difficoltà: media

Costo: medio

Preparazione: 20 min. + 5 min. di cottura

Ingredienti (per 4 persone)

200 g di farina 00
200 g di farina integrale di grano tenero
4 uova Passo dopo Passo Despar
250 g di ricotta di capra
1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva
25 g di olio al tartufo
1,5 l di brodo di manzo (come da preparazione spiegata nella ricetta del "Millefoglie di manzo bollito con rape rosse e salsa al prezzemolo")
3 bustine di zafferano in polvere
acqua q.b.
sale

Procedimento

1. In una ciotola riunisci le due farine e un pizzico di sale. Su un piano di lavoro disponi quindi le farine a fontana e crea un buco al centro. Aggiungi le uova e inizia quindi ad amalgamare gli ingredienti, impastando il tutto con le mani e creando un impasto omogeneo. Mettilo in una ciotola a riposare, coperto da un panno umido, per circa 20 minuti.
2. Amalgama la ricotta con l'olio al tartufo e aggiungi un pizzico di sale; lascia riposare in frigorifero.
3. Trascorso il tempo di riposo della pasta, stendila a piccoli pezzi per volta aiutandoti con un po' di farina e il matterello. Quando hai raggiunto lo spessore di circa 2 mm crea dei cerchi con un coppapasta e metti al centro delle palline di farcitura di ricotta. Spennella i lati con un po' di acqua e chiudi formando delle mezzelune.
4. Cuoci per circa 5 minuti le mezzelune nel brodo di manzo, che avrai ottenuto dalla preparazione del "Millefoglie di manzo bollito con rape rosse e salsa al prezzemolo": filtralo con un colino fitto, taglia all'interno sedano e carote e aromatizza con lo zafferano in polvere.