



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

STELLE DI NATALE RIPIENE

leceraseeimostaccioli.blogspot.it



Ingredienti:

Per la pasta fresca all'uovo:

300 g di farina di grano tenero 00

2 uova

un pizzico di sale

2 cucchiaini di olio evo

Per il ripieno ed il condimento:

7 carciofi puliti

1 limone

un uovo

1/2 cipolla tritata

1/2 spicchio d'aglio tritato

70 g di parmigiano grattugiato

mezzo bicchiere di Olio evo Dante

un ciuffetto di prezzemolo

un ciuffetto di basilico

un rametto di maggiorana

un melograno

sale e pepe q.b.

Preparazione:

sulla spianatoia disponete a fontana la farina, poi aggiungete le uova, un pizzico di sale e i due cucchiaini di olio evo. Impastate e lavorate il composto fino anche non avrete ottenuto un impasto liscio ed omogeneo, poi, ricopritelo con la pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero per 30 minuti circa. Trascorso il tempo spianate la pasta nell'apposita tira sfoglia, fino a che non avrete ottenuto due strisce di pasta dallo spessore piuttosto sottile. Per il ripieno: tagliate i carciofi in spicchi sottili,

DANTE



oio

vero



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

*Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante*

tuffateli in acqua acidulata con il succo di limone, poi rosolatene la metà in un tegame con 4 cucchiaini d'olio, la cipolla e l'aglio. Salate, pepate e fate cuocere, a tegame coperto, per 10-15 minuti. Togliete i carciofi dal fuoco, passateli nel frullatore e unitevi in una terrina 3 cucchiaini di parmigiano grattugiato, l'uovo, il basilico, un poco di prezzemolo tritato, un pizzico di sale e pepe; quindi mescolate bene il composto con un cucchiaio di legno. Ora che la pasta ed il ripieno sono pronti, adagiate il ripieno sulla sfoglia e copritelo con la restante pasta, poi con un tagliapasta ricavate i ravioli, ripetendo questa operazione fino a che non avrete terminato il ripieno e la pasta sfoglia. Ora preparate il condimento. In un tegame con l'olio rimasto fate rosolare per un paio di minuti gli spicchi di carciofi che avete tenuto da parte. Salate, pepate e cuocete per altri 10/15 minuti, poi cospargete i carciofi con il trito di maggiorana e prezzemolo. Infine cuocete le Stelle di Natale in abbondante acqua salata e conditele con il sugo bianco ed i chicchi del melograno.

DANTE



vero