



Ricetta N. RE002608 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 13 Nov 2018 alle ore 15:14

da MAGDALENA MARIA BUCZYNSKA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Fagottino fresco al nero di seppia alla genovese

Il Fagottino al nero di seppia ripieno di genovese ci trasporta in un breve viaggio da Napoli verso l'Oriente con passaggio per Mosca.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 4 persone

La sfoglia

200 g di farina 00

200 g di semola ricaricata

n.1 uovo

n. 4 tuorli

n. 3 cucchiaini di nero di seppia

Ripieno

300 g di carne cotta nella genovese

200 g di genovese

30 g di caciocavallo irpino (poco stagionato)

30 g pecorino

Preparazione

Per la sfoglia

Disponete la farina sul piano di lavoro formate un incavo nel centro e rompete vi le uova, e nero di seppia stemperato in qualche cucchiaino d'acqua tiepida. Mescolate le uova con una forchetta e poi con le mani, lavorate impasto finché non avete ottenuto un impasto morbido e compatto, avvolgete il panetto nella pellicola e lasciate riposare per circa 1h.

Per il ripieno

Macinare carne genovese e caciocavallo usando macina carne e alla fine amalgamate con pecorino.

Trascorso tempo del riposo della pasta stendete sottilmente, tagliare a quadratini di circa 5 cm che deporrete al centro un po' di ripieno e chiudete a forma di fagottino. Cuocerli per circa 10 minuti e servirli con brodetto speziato, germogli di soia, uova di salmone, peperoncino dolce e cipollotto fresco.