



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003351 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 29 Apr 2020 alle ore 10:49

da **GENNARO BALESTRIERI**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Fagottino ripieno alla Nerano, fonduta provolone del monaco dop e pesto di basilico

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta fresca all'uovo:

400 g Farina 00

4 Uova

Per la fonduta:

300 g Provolone del Monaco dop

300 g Panna 35%

Per i fagottini:

500 g Zucchine della Penisola Sorrentina con fiori

Q.b. Olio per frittura

Q.b. Basilico

Q.b. Sale

Q.b. Pepe

Q.b Olio Extra Vergine Della Penisola Sorrentina

Q.b. Pesto al basilico

Preparazione

Preparare una pasta all'uovo con 400 g di farina 00 e 4 uova medie.

Nel frattempo che la pasta riposa avvolta da un canovaccio, ci dedichiamo alle zucchine tagliate a rondelle e pronte da friggere.

In un recipiente insieme alle zucchine fritte raffreddate condiamo con abbondante basilico, sale e pepe, che ci servirà per il ripieno del nostro fagottino.

Stendere la pasta al massimo e tagliare quadrati da 3x3, farcire con il ripieno e far combaciare gli estremi prima orizzontali e poi verticali.

Per la fonduta preparare 300 g di provolone del monaco dop con la stessa quantità di panna da basso contenuto di grassi e stemperare a bagnomaria fino a raggiungere la densità desiderata.

Cuocere i fagottini ripieni in abbondante acqua salata per pochi minuti, intanto dalle zucchine nostrane prelevare i fiori che si trovano all'estremità e cuocerli in padella con poco olio e sale, aggiungere poca acqua di cottura e scolare dentro i fagottini, mantecare.

Servire su un piatto da portata, con un cucchiaino fare cerchi con la fonduta, come base avremmo i fiori di zucchine sulla quale poggeremo i nostri fagottini e decorare con basilico a foglie e pesto di basilico.