



CAPPELLACCI DI RICOTTA E FIORE SARDO CON VELLUTATA DI CARCIOFI

Ingredienti

300 gr di farina 00
150 gr ricotta di pecora
100 gr fiore sardo a brunoise
5 carciofi
3 uova
brodo vegetale
50 gr di burro
50 gr di farina 00
2 cipollotti freschi
Olio extravergine di oliva
Sale e pepe nero

Procedimento

Preparare la sfoglia impastando 300 gr di farina 00 con 2 uova.

Passare al setaccio la ricotta, aggiungere i cubetti di fiore sardo, salare e pepare.

Tagliare a fettine sottili il fondo del carciofo e saltarli in padella dove sono stati rosolati i cipollotti, portare a cottura, aggiungendo, se necessario, acqua calda, salare e pepare.

Aggiungere al brodo vegetale le foglie più esterne dei carciofi e cuocere per 20 minuti, filtrando al termine.

Preparare un roux con burro e farina, aggiungere brodo vegetale ai carciofi bollente, salare, pepare e cuocere la vellutata per 20 minuti circa, schiumando spesso.

Stendere la sfoglia sottile e con il sac a poche, disporre la farcitura (circa un cucchiaino di composto) e richiudere formando i cappellacci.

Lessare i ravioli in abbondante acqua salata, scolarli e saltarli con i carciofi precedentemente preparati e la vellutata. Spolverizzare con pecorino a scaglie.