

Cassunziei

Ingredienti per 4 persone:

400 g di pasta all'uovo pronta in fogli già stesi
200 g di patate
250 g di ricotta affumicata
30 g di mascarpone
20 g di parmigiano
100 g di burro
50 g di ricotta fresca
sale
pepe
noce moscata

Preparazione:

Sbucciare e grattugiare le patate; cuocere in una padella non aderente con 30 g di burro per circa 15 minuti, in modo che si sfaldino. Lasciare raffreddare, mettere le patate in una terrina, unire la ricotta, il mascarpone, il sale, il pepe e la noce moscata grattugiata. Mescolare bene fino a ottenere un impasto omogeneo.
Stendere i fogli di pasta e ritagliarvi dei grossi rettangoli di circa 8 cm per 12 cm. Distribuirvi in ognuno al centro un cucchiaino di ripieno, ripiegarli nel senso della lunghezza, pressando i bordi con le dita inumidite, in modo che il ripieno non riesca. Incurvare leggermente le estremità dei cassunziei per dare loro la caratteristica forma arcuata. Cuocerli in abbondante acqua salata per cinque minuti, scolarli e condirli con il burro rimasto fuso a parte in un pentolino su fuoco dolce. Cospargerli con la ricotta fresca a dadini e servire.