



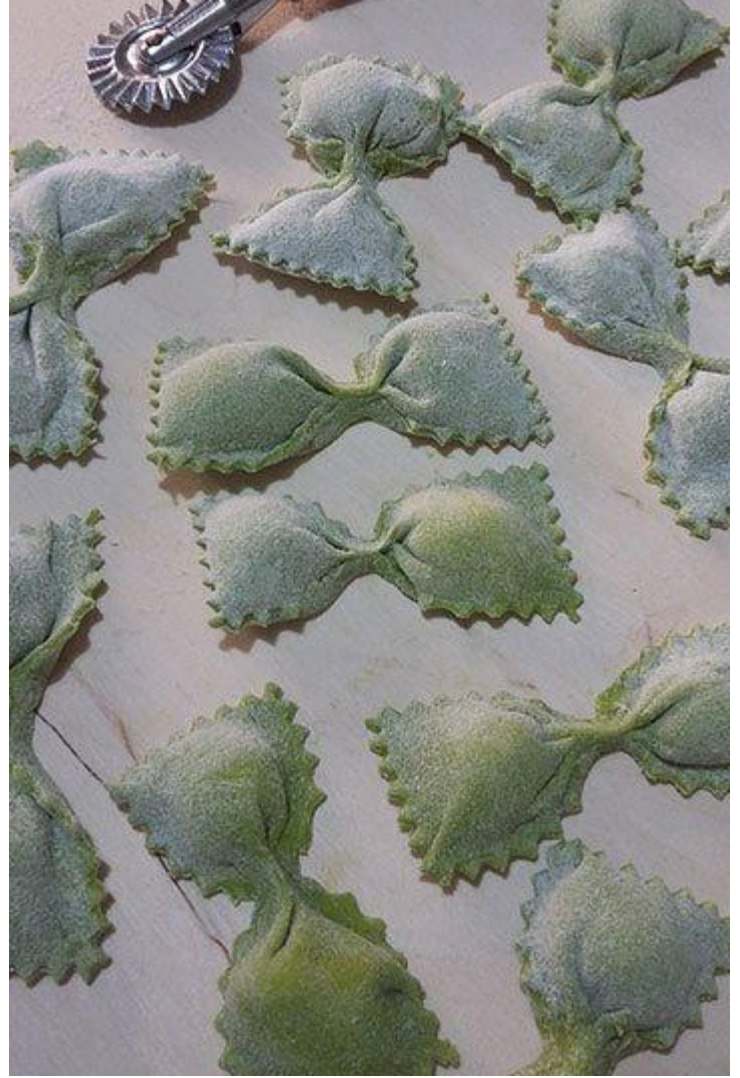
Farfalle ripiene al formaggio di fossa



Prepara l'impasto per la sfoglia con farina, uova, spinaci lessati e fai riposare mezz'ora.



Nel frattempo fai il ripieno con la ricotta, il formaggio di fossa, l'uovo, sale, noce moscata e mescola tutto molto bene.



Con il mattarello tira la sfoglia. Su di una metà posiziona il ripieno, copri con la parte rimasta e, con una rotella dentata forma le farfalle (devi lasciare il ripieno nei lati e chiudere nel centro).



Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa la pasta, cuoci 5 minuti, scola e condisci con il burro fuso e una spolverata di formaggio di fossa grattugiato. Servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)

---