Caramelle Colorate di Pasta Ripiena

Con la farina e uova fai 4 impasti. 1 uovo più la rapa rossa e 1 etto e mezzo di farina, 1 uovo più gli spinaci e 1 etto e mezzo di farina, 1 uovo più le carote e 1 etto e mezzo di farina, 1 uovo più gli albumi acqua quanto basta e 1 etto e mezzo di farina.

Fai riposare il tutto mezz'ora. Prepara il ripieno con lo stracchino, il formaggio caprino, 2 etti di forma grattugiata e 1 uovo. Tira, con il mattarello, le 4 sfoglie, taglia dei rettangoli di 6×4 cm. (circa) metti nel centro il ripieno e forma le caramelle.

Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa la pasta, cuoci 5 minuti, scola, condisci con il burro fuso e spolvera con la restante forma grattugiata.

Buon appetito…

Ugo Picia

Read More