



Triangoli al formaggio con ragù di salsiccia - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Primi Piatti - stracchino - mascarpone - natale - vigilia - cenone - capodanno

Dalla pdc

Pasta

500 g farina
5 uova

Ripieno

500 g stracchino
Sale, pepe
250 g mascarpone

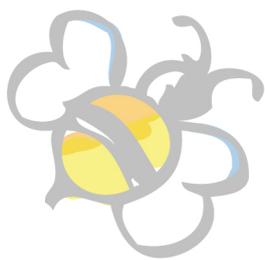
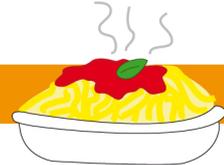
Salsa

1 cipolla media bionda
120-150 g burro
300 g salsiccia (4)
Vino bianco
250-300 g salsa pomodoro

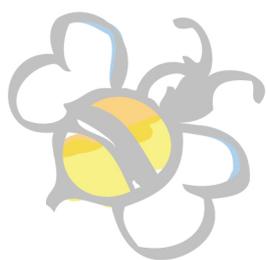
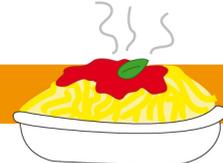
Impastare quasi tutta la farina con le uova (può non servire tutta).
Tagliare la cipolla a dadi grossolani. Sciogliere il burro e soffriggere la cipolla a fuoco medio, quando inizia a colorire aggiungere la salsiccia spellata (aiutarsi con il dorso di un coltello), tritata grossolanamente.
Sfumare con il vino e quando non si sente più l'odore dell'alcol aggiungere il pomodoro.
Cuocere a fuoco vivace aggiungendo acqua quando lo richiede almeno 30 minuti.
Mescolare il mascarpone, lo stracchino con sale e pepe generoso.
Stendere la sfoglia non troppo sottile, di consistenza media e ricavare dei quadratoni.
Mettere il ripieno nella sacca a poche e farcire i quadratoni. Chiuderli a triangolo e volendo schiacciare con una forchetta per far sì che non fuoriesca il ripieno.
Lessare i triangoli e mantecarli nel sugo.

Io ho usato il porro al posto della cipolla.
Consiglio di usare uno stracchino abbastanza sodo, altrimenti il ripieno scappa via.

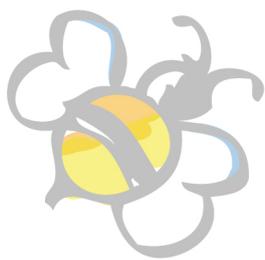




eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it