

CAPPELLACCI AL PROFUMO DI MAGGIORANA

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 300 g di farina,
- 3 uova,
- sale.

Per il ripieno:

- 2 mazzi di erbe miste (timo, borraggine),
- 180 g di ricotta,
- 80 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 2 uova,
- sale,
- pepe,

Per la salsa:

- 60 g di burro,
- 1 pizzico di maggiorana fresca,
- 40 g di parmigiano grattugiato.

Preparare l'impasto con farina, uova e un pizzico di sale.

Impastare per 10 minuti o fino a quando questo è ben amalgamato e soffice.

Lavare le erbe, portarle ad ebollizione in acqua salata per alcuni minuti, poi asciugarle strizzandole.

Tritarle.

Aggiungere alle erbe la ricotta, 2/3 tazza di Parmigiano, 2 uova, e un pizzico di sale e pepe.

Mescolare bene.

Stendere la pasta e tagliare dei dischi di diametro 6cm.

Mettere una cucchiata di ripieno nel centro della metà di ogni disco, coprire con il resto del disco e chiudere bene il bordo.

Cuocere i cappellacci in abbondante acqua salata bollente.

Nel mentre, sciogliere il burro e aromatizzarlo con un pizzico di maggiorana.

Scolare i cappellacci, spolverarli con il Parmigiano, coprirli con il burro aromatizzato e servirli.