



BALANZONI

Ricetta della scuola di cucina “Il Salotto di Penelope” di Bologna



Ingredienti per 6 persone

250 g di farina tipo 00
50 g di farina di semola
2 uova grandi
120 g spinaci cotti e frullati
250 g ricotta vaccina
60 g mortadella Felsineo 1963
80 g parmigiano grattato
Noce moscata
Burro
Salvia

Procedimento

Versare la farina a fontana su un tagliere di legno. Versare nel centro le uova e gli spinaci. Sbattere le uova con una forchetta cercando di incorporare via via la farina. Quando le uova

avranno assorbito quasi tutta la farina cominciare ad impastare con la punta delle dita. Lavorare poi la pasta per circa 15 minuti con il palmo delle mani fino ad ottenere un composto elastico e liscio e lasciarlo riposare per almeno 30/40 minuti. Tritare la mortadella finemente e in una ciotola unirla con la ricotta, il parmigiano e la noce moscata. Con il matterello stendere la sfoglia circolare e sottile e tagliare dei quadrati di circa 6x6 cm, prendere un quadrato tra le mani, mettere al centro un cucchiaino abbondante di ripieno, chiudere a triangolo e sigillare bene i bordi premendo vigorosamente per assicurarsi che non si aprano durante la frittura. Prendere un lato della base del triangolo, piegarlo tra pollice e indice rigirando per unire i 2 lembi. Cuocere in abbondante acqua bollente e salata, scolare e passare in padella con burro, salvai spezzettata a mano e 2 cucchiaini d'acqua. Servire con una spolverata di parmigiano reggiano.