



## Stelline di pasta ripiena



4 persone



2 ore

### INGREDIENTI

200 g Miscela Oro Pasta Fresca

100 g succo di rapa rossa

65 g uovo

*per il ripieno:*

150 g patate lesse

3 cucchiaini di formaggio grattugiato

pepe

un pizzico di sale

4 piccole foglioline di menta

un filo d'olio d'oliva

*per il condimento:*

2 cucchiaini di noci

2 cucchiaini colmi di ricotta

salata grattugiata

10/12 pomodori secchi

olio d'oliva quanto basta

### PROCEDIMENTO

#### Prepara la pasta fresca.

Frulla la rapa rossa cotta e filtra il succo.

Versa in una ciotola la **Miscela Oro Pasta Fresca** e unisci il succo di rapa e l'uovo.

Impasta molto bene fino a che non otterrai una pasta molto liscia e setosa.

Riponi la pasta ottenuta in un sacchetto alimentare e lascia riposare fuori dal frigo per non meno di 30 minuti.

#### Prepara la farcia.

Pela le patate, tagliale a cubetti e lasciale sbollentare finché non saranno cotte (ci vorranno circa 20 minuti).

Versa i cubetti di patate in una ciotola, unisci il formaggio grattugiato, il pepe, un poco di sale e le foglie di menta (non esagerare con la menta altrimenti sovrasterà ogni altro sapore).

Schiaccia bene con la forchetta, unendo dell'olio se fosse necessario, finché non otterrai un composto liscio ed omogeneo.

Riprendi la pasta e, lavorando piccole quantità alla volta, stendila con la macchinetta della pasta.

Inizia dallo spessore maggiore, passandola più volte a questo spessore e ripiegandole varie volte su se stessa finché non otterrai una sfoglia liscia.

Poi continua con lo spessore leggermente inferiore, infarinando leggermente se fosse necessario.



Poi passa allo spessore inferiore e continua così, assottigliando la pasta, finché non arriva a uno spessore di circa 2 mm.

Disponi dei piccoli mucchietti (grandi quanto delle noccioline) sulla pasta, distanziandoli tra di loro. Ripiega la pasta sul ripieno e schiaccia bene la pasta tutto intorno al ripieno, cercando di rimuovere le bolle d'aria.

Ritaglia le stelline con un taglia biscotti di circa 2,5 cm.

Pressa bene in corrispondenza delle punte della stellina in modo da sigillare bene la pasta. Continua allo stesso modo fino alla fine degli ingredienti.

#### Prepara il condimento.

Versa nella ciotola di un mixer i pomodori secchi, il formaggio grattugiato, le noci e aggiungi man mano dell'olio, frullando finché non otterrai una consistenza simile al pesto.

Porta a bollire dell'acqua salata e cuoci le stelline di pasta per circa 3 minuti.

Versa del condimento sul fondo di ogni piatto e sistema le stelline ben scolate.

Termina con un filo d'olio d'oliva e qualche piccola fogliolina di menta ( facoltativo).

A piacere, puoi condirla con della ricotta salata grattugiata.

Servi subito.

*Buon appetito!*