

BOTTONI DI BUFALA AI TRE POMODORINI



Ingredienti per 4 persone

450 g di impasto per pasta fresca all'uovo
600 g mix pomodorini (rossi gialli e verdi)
uno spicchio d'aglio
basilico q.b.
olio evo, sale, peperoncino fresco q.b.

450 ml acqua

Per il ripieno

200 g mozzarella di bufala
300 g di ricotta di bufala
40 g di grana padano grattugiato
basilico q.b.
sale pepe q.b.

PROCEDIMENTO:

Tritare a coltello la mozzarella e disporla in un colino per farla scolare dal siero.

Una volta ben scolata disporla in una ciotola ed unire la ricotta sgocciolata, il grana padano, sale, pepe e basilico spezzettato a mano. Amalgamare il tutto coprire con pellicola e far riposare in

frigo.

Ora prendere l'impasto e tirare delle sfoglie sottili, con l'aiuto di un cucchiaino adagiare il ripieno disponendo dosi equidistanti.

Ricoprire con la sfoglia, esercitare intorno al ripieno una leggera pressione con le dita per far uscire l'aria in eccesso, quindi coppare i bottoni avendo cura di sigillare bene i bordi.

Utilizzare una pentola capiente per evitare di sovrapporre eccessivamente i bottoni durante la cottura, versare un giro d'olio, unire peperoncino e l'aglio intero, coprire con MCSD e far rosolare leggermente a fiamma media. Aggiungere i pomodorini tagliati in quattro parti, salare e far andare a fiamma media 2/3 con MCSD.

Eliminare l'aglio, versare l'acqua, coprire con MCSD e far sobbollire a fiamma viva, adagiare delicatamente i ravioli coprire con MCSD e cuocere per 1 min a fiamma viva e 2 min a fiamma media. Aggiungere basilico spezzettato coprire con MCSD poi spegnere il fuoco e lasciar riposare 2 min. con MCSD.

Lorena Vecchini