

BOTTONI DI PASTA FRESCA, RICOTTA LIMONI DI GARGNANO E ANGUILLA

Ingredienti per 4 persone

Pasta fresca kg. 0,280

Ricotta di bufala kg 0,4

*Limoni sotto sale di Gargnano kg
0,05*

Anguilla n. 1

Scalogni n. 2

Aceto di groppello qb

Sale qb

Pepe qb

Olio qb



Istruzioni per cucinare

Preparare la pasta fresca e lasciarla riposare un paio d'ore.

Passare al setaccio i limoni sotto sale ottenendo una purea sottile, mischiare assieme alla ricotta di bufala.

Preparare un ragù di Anguilla, precedentemente affumicata, soffriggendola con un paio di scalogni e sfumandola con l'aceto di Groppello, continuare la cottura per un paio d'ore bagnandola di tanto in tanto con un brodo di Anguilla.

Farcire i bottoni di pasta fresca, cuocerli in abbondante acqua salata e servirli con il ragù di Anguilla sul fondo.