



PRIMI PIATTI

Pansotti di borragine ai finferli

INGREDIENTI:

Dosi per circa 60 pansotti.

Per la pasta: 600 g di farina bianca 00; 6 uova; un pizzico di sale.

Per il ripieno: 800 g di foglie di borragine; 350 g di ricotta; 100 g di mascarpone; le foglie di qualche rametto di maggiorana ben tritate; una spolverata di pepe nero; abbondante grana grattugiato.

Per la salsa: 600 g di finferli (*Cantharellus cibarius*); 2 spicchi d'aglio; le foglie di un ramo di dragoncello tagliuzzate con le forbici; 4 o 5 pomodori perini ben maturi; 8 cucchiaini di olio extravergine d'oliva; poco brodo di carne; sale.

PREPARAZIONE

Lavate la borragine e mettetela in pentola ben bagnata; salate leggermente, coprite e cuocete a fuoco moderato senza aggiungere acqua. Strizzatela, tritatela finemente e impastatela con la ricotta, il mascarpone, la maggiorana, pepe e grana grattugiato.

Lavorate sulla spianatoia la farina setacciata con le uova intere ed un pizzico di sale. Dividete la pasta in due e ricavatene due sfoglie sottili delle stesse dimensioni. Distendete una sfoglia e allineatevi sopra delle palline di ripieno ad opportuna distanza l'una dall'altra, sovrapponetevi l'altra sfoglia premendo bene con le dita negli spazi lasciati vuoti dal ripieno e ritagliare i pansotti quadrati con l'apposita rotella.

Mettete a freddo in un tegame aglio, olio, funghi interi o smezzati, dragoncello e sale. Cuocete sino a ridurre l'acqua di vegetazione per una ventina di minuti. Se necessario aggiungete poco brodo di carne. Aggiungete i pomodori tagliati a piccoli dadini, mescolate e togliete dal fuoco. In acqua salata e abbondante (a cui avrete aggiunto un cucchiaino d'olio), cuocete i pansotti per 5 minuti, scolateli e conditeli con la salsa preparata. Serviteli ben caldi.