



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000635**

**Registrata in data 26 Giu 2016 alle ore 08:46**

**da TEAM COSTA DEL CILENTO**

## **Fagottini di ricotta e rucola con salsa di scorfano, vongole e tagliatelle di verdure**

Una ricetta che dedico allo chef Fabio Tacchella perchè ho utilizzato al carta fata di sua invenzione.

Tempo di preparazione: 45 minuti

### **Ingredienti per 4 persone**

80 g. pasta all'uovo  
240 g. ricotta di bufala  
20 g. rucola  
10 g. grana  
160 g. vongole bianche  
240 g. scorfano  
20 g. pomodorini  
200 g. pomodori ramati  
n. 2 spicchi di aglio  
50 g. sedano  
50 g. olio extravergine  
3 g. maggiorana  
40 g. zucchine  
40 g. asparagi  
30 g. carote  
30 g. vino bianco  
q.b. sale e pepe

### **Preparazione**

Dallo scorfano ottenete dei regolari filetti, disponeteli quindi in frigorifero.

Preparate un ristretto mettendo in una casseruola l'olio, il sedano, fate rosolare il tutto e aggiungete la testa dello scorfano e le lische. Bagnate con il vino bianco e aggiungete i pomodori ramati. Coprire con acqua e lasciate cuocere fino al raggiungimento di una salsa vellutata.

Passare il tutto al passaverdure, raffreddate e metter in disparte.

Con la pasta all' uovo preparate dei fagottini, riempiteli con un impasto di ricotta, rucola, grana ed un pizzico di sale.

Chiudeteli facendo molta attenzione a sigillarli bene. Tagliate le carote, le zucchine, il restante sedano, gli asparagi a mo' di tagliatelle. Sbollentate in acqua bollente e salata e raffreddare il tutto condendo con olio e sale.

Preparate, aiutandovi con un piatto fondo, il cartoccio. Ritagliate un foglio quadrato di carta "Fata", dai lati 50 x 50 cm, adagiate all' interno i pezzetti di scorfano e le vongole, poi i pomodorini tagliati a pezzetti, le tagliatelle di ortaggi. Inserite anche il fagottino di pasta, un po' di cucchiari di ristretto di scorfano, e con l' apposito spaghetto, chiudete il cartoccio.

Cucinare in forno a 160° per 15 minuti circa.

Vi suggerisco di servire il cartoccio direttamente al cliente, lasciandolo aprire la momento.