

Fagottini di kamut al topinambur



Per 🍴🍴

Ingredienti

Sfoglia

170 gr di farina di grano kamut® | 80 gr di acqua

PAPPA-REALE.NET 🍴

Ripieno

70 gr di formaggio di pecora semistagionato | 180 gr di topinambur | 1/2 cucchiaino di menta | un pizzico di sale

Salsina

120 gr di topinambur | 4 cucchiai di olio extravergine di oliva | 1/4 di spicchio d'aglio | sale e pepe | 20 gr di formaggio di pecora stagionato (facoltativo)

Procedimento

Preparare la sfoglia lavorando farina e acqua fino a formare un composto omogeneo e dalla superficie liscia. Stendere la sfoglia con il mattarello fino a che diventi circa 1 mm di spessore e lasciarla riposare tra due canovacci nel frattempo che preparate il ripieno. Lavare i topinambur con una spugnetta, cuocerli a vapore per circa 15/20 minuti (dipende dalla loro grandezza), dopodiché togliere la buccia e schiacciarli con una forchetta in un piatto. Aggiungere il formaggio di pecora grattugiato alla julienne, la menta e un pizzico di sale e amalgamare bene. Dalla sfoglia ricavare dei quadrati usando un coppapasta quadrato 7X7 cm, porre al centro di ogni quadrato mezzo cucchiaino di ripieno, spennellare i bordi con poca acqua e chiudere a fagottino premendo bene i lembi di pasta. Portare a ebollizione abbondante acqua salata e cuocere i fagottini per 4-5 minuti. Nel frattempo preparare la salsina, frullando il rimanente topinambur, l'aglio, olio, sale e mezzo mestolo di acqua di cottura della pasta. Mettere nei piatti 2-3 cucchiai di salsina, appoggiare sopra i fagottini ben scolati, spolverare con del pepe nero, un filo d'olio e del formaggio di pecora stagionato se gradite.

P.s. La menta, se non è gradita, può essere sostituita dal prezzemolo.