

Agnolotti di patate e spinaci in infuso di tonno

Tempo di esecuzione:
1 ora e 30 minuti

Tempo di cottura: 3 minuti

Tempo di preparazione
ingredienti: 2 ore

Unire la farina, le uova, gli spinaci, il sale e l'olio e impastare. Far riposare la pasta in frigo, avvolta nella pellicola per 2 ore circa.

Nel frattempo, preparare il ripieno: tritare sedano, carota e cipolla e far appassire in padella con poco olio.

Bollire le patate, senza sbucciarle, per circa 40 minuti, dopo di che passarle allo schiacciapatate; versare in un'insalatiera e lasciar intiepidire.

Unire l'uovo, il trito di verdure, la buccia di limone e, se il composto risultasse troppo morbido, aggiungere un po' di pane grattugiato. Correggere di sale e pepe.

Tirare la pasta verde in sfoglia sottile, disporre il ripieno e confezionare gli agnolotti.

Per preparare l'infuso di tonno utilizzare una caffettiera da 6: mettere nel portacaffè il katsuobushi con un pizzico di fior di sale e versare il tè nel contenitore dell'acqua.

Far bollire sino alla fuoriuscita del liquido e lasciar riposare per qualche minuto.

Cuocere gli agnolotti per 7 minuti in acqua bollente e salata.

Sistemare nella fondina o in un vaso di vetro l'alga dulce, aggiungere gli agnolotti e versare infine l'infuso caldo. Servire subito.

Ingredienti per 4 persone

per il ripieno

300 g di patate
1 carota
1 costa di sedano
1 cipolla bianca
1 uovo
1 limone

per l'infuso di tonno

50 g di alghe dulce
20 g di katsuobushi
10 g di tè verde

per la pasta

200 g di semola rimacinata
50 g di spinaci bolliti e strizzati
6 tuorli d'uovo
1 pizzico di sale
1 cucchiaino d'olio extravergine d'oliva

