



Saccottini al ragù con burro e salvia







Prepara l'impasto per la sfoglia con farina, uova e fai riposare mezz'ora. In una padella fai soffriggere in poco olio lo scalogno e l'aglio tritati, aggiungi la carne macinata e fai cuocere 10 minuti, poi il concentrato di pomodoro, un bicchiere d'acqua, regola di sale, pepe e porta a cottura. Con il mattarello tira la sfoglia e taglia dei quadrati di circa 6x6 cm.

Posiziona al centro di essi il ripieno di ragù, unisci le punte e forma i saccottini. Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa la pasta, cuoci 5 minuti, scola e condisci con il burro fuso, foglie di salvia e una spruzzata di parmigiano grattugiato. Servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)

---