



Caramelle prezzemolate con pancetta e capperi







Prepara l'impasto per la sfoglia con tutti gli ingredienti e fai riposare mezz'ora. In un tegame fai cuocere gli spinaci con 1 spicchio d'aglio per pochi minuti, poi, insieme alla ricotta e 1 uovo trita tutto con un frullatore ad immersione. In una padella adeguata fai soffriggere in poco olio lo scalogno e l'aglio tritato, aggiungi il pomodoro, la pancetta tagliata a dadini, i capperi, regola di sale, pepe, prezzemolo tritato e porta a cottura.

Con il mattarello tira la sfoglia, taglia dei quadrati di circa 6x6 cm. e, aiutandoti con un sac a' poche metti il ripieno preparato sopra ad ognuno, e poi forma le caramelle. Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa la pasta, cuoci 5 minuti, scola e condisci con il sugo. Servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)

---