

# FAGOTTINI DI PATATE CON ZUCCA E GORGONZOLA SU BURRO ALLA SALVIA

Una ricetta del ristorante Europa Splendid

## Ingredienti

### Ingredienti per l'impasto di patate:

400 g patate farinose  
1 tuorlo d'uovo  
1 cucchiaio di burro fuso  
120 g farina  
1 pizzico di sale  
1 pizzico di noce moscata grattugiata

### Altri ingredienti:

150 g Zucca  
50 g Gorgonzola  
50 g Porro

## Preparazione

Lavare le patate, metterle in un piatto pieno di sale grosso e cuocere in forno. Lasciare leggermente raffreddare le patate e sbucciarle. Schiacciare le patate e impastarle con i tuorli e il burro. Aggiungere la farina, il sale e la noce moscata e impastare. Sbucciare la zucca e tagliarla a cubetti 2x1 cm. Tagliare ½ cipolla e 50g porro. Dorare il tutto in olio di semi, sfumare con brodo e cuocere delicatamente. In seguito cuocere fino ad ottenere una crema e mescolare ed aggiungere il gorgonzola e mescolare. Modellare i fagottini di patate e tagliarli (8cm). Stendere la pasta sulla farina, finché ha raggiunto uno spessore di 3mm e poi farcirla col ripieno. Chiudere l'impasto a forma di mezzaluna. Mettere i fagottini di patate in acqua bollente salata e cuocere per 7-8 minuti. Mettere sul piatto, cospargere col parmigiano, versarvi sopra del burro caldo.

Servito con burro alla salvia.