



CUCINA CON NOI!

Mezzelune ripiene con Verdure Campagnole e mozzarella

Soffici mezzelune di patate con un ripieno di verdure (bieta erbetta, spinaci, cicoria) e mozzarella: ideali per un secondo piatto ricco e gustoso, perfetto per tutta la famiglia!

INGREDIENTI

600 g di patate

200 g di farina 00

200 g di Verdure Campagnole Orogel

100 g di mozzarella

3 uova

250 g di pangrattato

olio extravergine di oliva

origano

noce moscata

sale



Oltre 60



15 mezzelune



Media



Secondi Piatti



Forno

Preparazione

- 1** Lavare le patate e lessarle intere in acqua leggermente salata per circa 35-40 minuti.
- 2** Mettere le Verdure Campagnole in padella con due cucchiaini di olio e due cucchiaini di acqua. Cuocerle per 12 minuti, facendole asciugare bene, aggiustare di sale e lasciare raffreddare.
- 3** Tritare la mozzarella, asciugarla su carta assorbente da cucina e unirla alle verdure. Insaporire il tutto con un pizzico di origano.
- 4** Quando le patate saranno cotte, scolarle, lasciarle intiepidire, quindi pelarle e passare allo schiacciapatate, facendole cadere su un piano di lavoro.



- 5 Formare un incavo al centro, unire 150 g di farina e 1 tuorlo, salare e insaporire con un pizzico di noce moscata. Impastare fino a formare un composto omogeneo, stenderlo con il matterello su un piano infarinato fino a ottenere una sfoglia spessa circa 1 cm.
- 6 Con un coppapasta di 10 cm di diametro ricavare dei dischi. Mettere un cucchiaino di verdure al centro di ogni disco e richiudere a mezzaluna; sigillare i bordi premendo leggermente.
- 7 Sbattere le uova e l'albume rimasto in una terrina. Passare le mezzelune nell'uovo, quindi nel pangrattato.
- 8 Scaldare in una padella l'olio, adagiarvi 3-4 fagottini alla volta e cuocerli da entrambi i lati fino a che non risulteranno dorati.
- 9 Disporli man mano su una teglia ricoperta da carta forno, quando saranno tutti pronti ripassarli in forno qualche minuto a 200 °C. Servirli caldi.

