

# FAGOTTINI DI PATATE AGLI ASPARAGI SELVATICI SU SALSA AI FARINEI

## Ingredienti:

**Per 8 persone**

### Per la pasta di patate:

**600 g** di patate farinose

**100 g** di farina 0

**3** tuorli

**100 g** di burro

sale e pepe

### Per il ripieno:

**500 g** di asparagi selvatici

**50 gr** di grana trentino

$\frac{1}{2}$  patata cotta

sale, pepe e bicarbonato

### Per la salsa:

**1** cipolla

**1 lt** di buon brodo

**2** patate

**500 g** di farinei



## Preparazione:



Lessare le patate, scolarle e passarle nello schiacciapatate. Quindi unire il burro morbido, i tuorli e la farina, il sale e il pepe. Impastare e lasciare riposare.

Per il ripieno fare bollire gli asparagi con un po' di bicarbonato e lasciarli raffreddare nella propria acqua di cottura.

Scolarli e tritarli finemente. Aggiungere la patata schiacciata ed il grana trentino. Regolare di sale e pepe.

Per la salsa rosolare la cipolla, quindi aggiungere il brodo e le patate crude. Quando bolle aggiungere i farinei. Dopo  $\frac{1}{2}$  ora frullare il tutto e passare al cinese. Fare addensare a piacimento.

Stendere la pasta e fare dei dischetti di circa 8 cm.

Distribuire al centro un cucchiaino di ripieno e chiudere i bordi formando delle praline.

Cucinare in acqua salata o al vapore e servire sulla salsa di farinei e a piacere una grattugiata di ricotta affumicata