

Image not found or type unknown



---

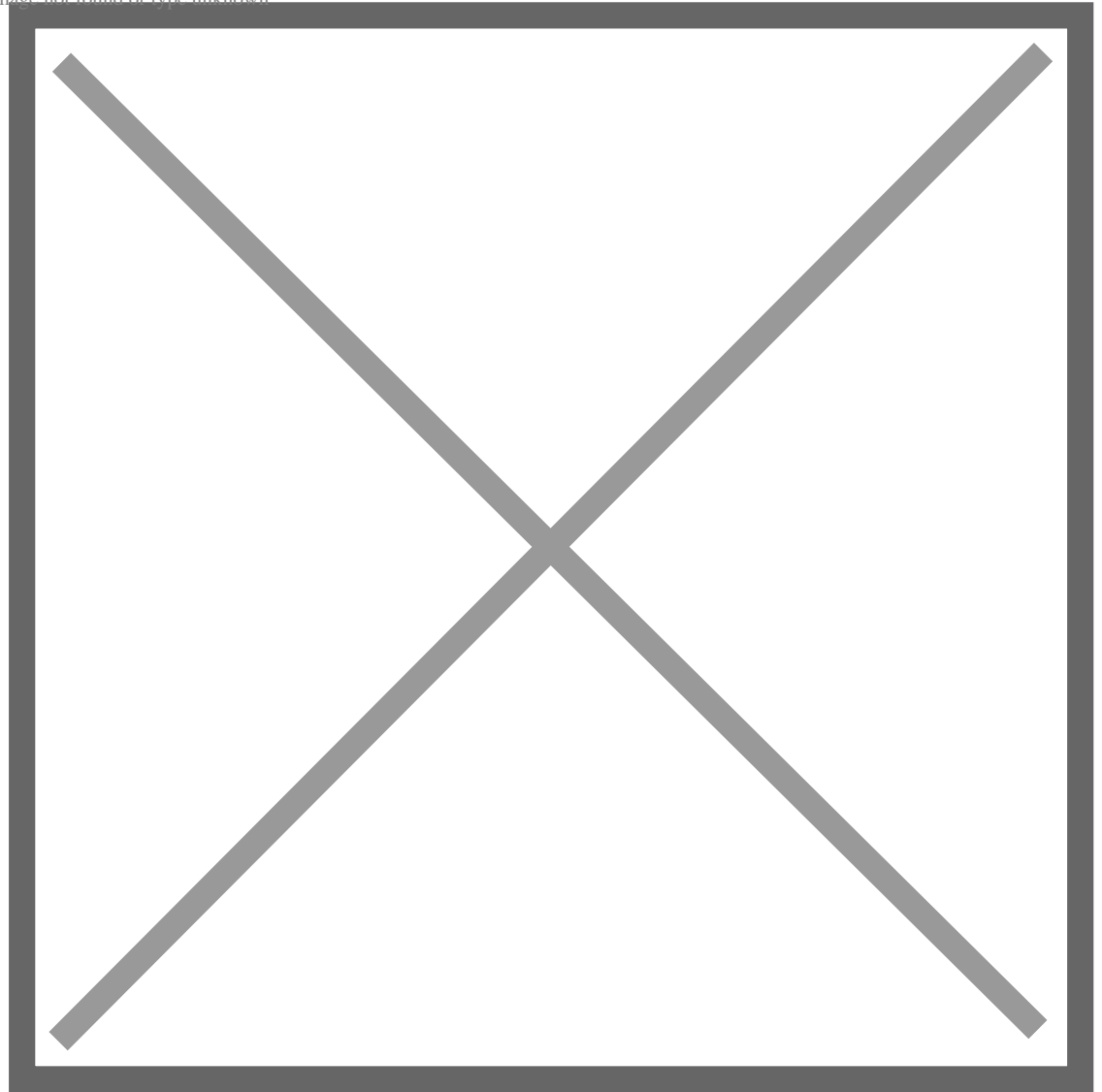
**LA RICETTA**

# **SCRIGNO DI VENERE**

**CULTURA**

20\_06\_2021

Image not found or type unknown



Visto che Pasqua quell'anno (1463) cadeva il 10 aprile - un mese dopo la morte di Caterina - in suo omaggio ecco una ricetta antica bolognese tipica di Pasqua, per la quale le clarisse erano famose.

***Ingredienti per 6 persone***

500 g di ragù alla bolognese

150 g di parmigiano grattugiato

50 g di burro

150 g di prosciutto crudo

250 g di panna

50 g di tartufo nero

150 g di besciamella

***Per la sfoglia gialla***

2 uova

200 g di farina

***Per la sfoglia verde***

Un uovo

200 g di farina

40 g di spinaci cotti tritati

***Preparazione***

Fare la sfoglia gialla, ritagliare sei quadrati di 14 centimetri di lato, scottarli in acqua bollente e tenerli da parte.

Fare la sfoglia verde, ritagliare delle tagliatelle strette, cuocerne 300 grammi tenendole molto al dente, condirle con ragù, 100 grammi di panna, 50 grammi di parmigiano, 50 grammi di prosciutto crudo tagliato a striscioline e il tartufo affettato.

Imburrare sei stampini monoporzionamento, mettere sul fondo un cucchiaio di besciamella, adagiarvi i quadrati di sfoglia gialla, riempire con le tagliatelle condite, aggiungere besciamella e chiudere la sfoglia a scrigno. Cuocere in forno a 170°C per 10-12 minuti.