

LA RICETTA

SCRIGNO DI VENERE

CULTURA

20_06_2021



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 monoporzione, 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.