

CARAMELLE AI FORMAGGI E SPECK CON SALSA ALL'ASIAGO

Eccomi qui.. dopo un'altra ondata di assenze dalla blogsfera.. sempre giustificata da questo cattivissimo mal di testa.

Domenica, visto che non sapevo dove andare ho fatto una "bella gita" al pronto soccorso e mi son goduta il soggiorno con due flebo attaccate al braccio, beh.. ora non dico niente, solo la mattina ho paura di svegliarmi con questo tormento. Almeno ho parlato col neurologo che per ora mi ha dato una cura da fare. Ma parliamo di cose buone che è meglio.. era da un po che volevo provare questa pasta bicolor e devo dire che è molto bella da vedere anche se il lavoro è un po lungo!!



**CARMELLE AI FORMAGGI E SPECK
CON SALSA ALL'ASIAGO**

per 6-7 persone

per la pasta

650 gr di farina circa

6 uova

5-6 cucchiaini di concentrato di pomodoro

per il ripieno

300 gr di ricotta di pecora

180 gr di raviggiolo

150 gr di formaggio campagnolo

60 gr di Parmigiano Reggiano

100 gr di speck

per il condimento

100 gr di asiago
200 gr di latte parzialmente scremato
12 gr di farina 00
sale
4-5 noci
burro



Impastate 3 uova con 300 gr di farina fino a formare un'impasto omogeneo e liscio, avvolgere la pasta nella pellicola e lasciatela riposare per 15 minuti.

Nel frattempo impastate altre 3 uova con il concentrato di pomodoro e i 350 gr di farina, quando il composto sarà liscio avvolgetelo nella pellicola e lasciate riposare 15 minuti.

Amalgamate assieme tutti i formaggi e lo speck a piccolissimi

cubetti.

Tirate entrambe le paste con la macchinetta ma non fatela troppo sottile, tagliate delle strisce larghe 1,5 cm, sovrapponetele una sull'altra per mezzo cm scarso alternando la rossa e la gialla (circa 5-6 strisce) schiacciatela un po' col mattarello in modo che non si apra, passate la pasta alla macchinetta in un livello più sottile, in questo modo si "sigillerà". Se fosse necessario prima di sormontare le varie strisce inumidite la pasta sui lati in modo che diventi più appiccicosa e quindi si attacchi meglio.

Rifilate i lati della striscia di pasta e tagliate ogni 8 cm circa, al centro mettete il ripieno, sovrapponetegli un lato della caramella e sopra mettete l'altro cercando di sigillarlo bene, chiudete con un pizzicotto i lati delle caramelle.

Cuocete pochi minuti in acqua poco salata.

Per la salsa, in un pentolino mettete la farina e aggiungete poco alla volta il latte mescolando continuamente per non formare grumi, portate a bollore, spegnete il fuoco e aggiungete l'asiago mescolando finché non si scioglie completamente.

Nei piatti di portata stendete la crema di asiago disponete sopra le caramelle, velatele appena con del burro e cospargete con gherigli di noci.



ombelicodivenere.blogspot.it