

• GOLOSITÀ •

Passatelli al cacao con verza e Gorgonzola



ricetta
media



45 min.



dessert

Ingredienti

Dosi per i passatelli:

150 gr di farina 00

100 gr. di semola

5 uova

50 gr. di cacao amaro

sale

pepe

un po' di acqua tiepida

Dosi per la salsa:

300 gr. di verza

200 gr. di Gorgonzola dolce

Sale pepe e 1 dl di panna fresca

una cipolla

Preparazione

Formate sulla spianatoia una fontana con le farine e al centro disponete le uova, il cacao e un po' di acqua tiepida (che aggiungerete in base alla consistenza dell' impasto). Lavorate il tutto con energia fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo che lascerete riposare in frigorifero. Nel frattempo in una casseruola mettete la cipolla a stufare ed aggiungete, una volta rosolata, la verza tagliata a listelle. Appena la verza sarà appassita e cotta mettete prima la panna fresca e poi fatevi fondere il Gorgonzola, lentamente.

In una pentola di acqua bollente, con l'apposito attrezzo, cuocete i passatelli e saltateli nella salsa che sarà nel frattempo diventata densa.