



## MEZZELUNE DI PATATE E RICOTTA *con ragù di cervo e ortaggi*

### **Preparazione dell'impasto**

1. Lessare le patate, sbucciarle e passarle nello schiacciapatate. Lasciare raffreddare.
2. Incorporare alla purea di patate il tuorlo, il burro, la noce moscata e il sale, mescolando bene.
3. Aggiungere la farina e lavorare velocemente il composto fino a ottenere un impasto omogeneo.

### **Preparazione del ripieno**

1. Mescolare la ricotta con il tuorlo d'uovo e condire con sale e pepe.

### **Preparazione dei fagottini**

2. Stendere l'impasto col mattarello formando una sfoglia di 4 mm di spessore, ritagliare dei cerchi e disporre il ripieno al centro di ciascun cerchio. Spennellare i bordi con l'uovo e premere con la punta delle dita per chiudere i fagottini.
3. Cuocere in acqua salata e poi passare nel burro fuso.

### **Preparazione del ragù**

1. Tagliare a dadini la carne, condirla e rosolarla bene nell'olio caldo per qualche secondo.
2. Togliere i cubetti di cervo dalla padella.
3. Arrostire brevemente le verdure a dadini, aggiungere il concentrato di pomodoro e sfumare con vino rosso.
4. Cospargere con il fondo di selvaggina o l'acqua e cuocere a fuoco dolce.

### **IL CONSIGLIO DEL GASSENWIRT**

Impiattare con cura i fagottini con il ragù di cervo, bagnandoli leggermente con il burro fuso e servirli guarniti con erbe fresche appena colte.

