

Bocconcini di formaggio, pere e noci in sciroppo di fiori di sambuco. Anelli di cipolla dorata

Ingredienti per 4 persone:

Per il ripieno:

un foglio di pasta filo, 200 gr di formaggio Montasio, 300 gr di pere Kaiser, 75 gr di noci

Per la salsa:

1 noce di burro, 1 cucchiaio colmo di farina "00", 1 cucchiaio di cipolla tritata, brodo, sciroppo di fiori di sambuco, anelli di cipolla, vino bianco, paprika rossa

Preparazione:

grattugia il Montasio e trita le noci in modo grossolano. Mescola il tutto e aggiungici le pere a loro volta grattugiate. Amalgama il tutto con dolcezza.

Disponi un foglio di pasta filo su un tavolo di lavoro piano, taglialo in 12 quadrati uguali e spennella due lati di ogni quadrato con dell'acqua fredda. Metti al centro di ogni quadrato di pasta filo un cucchiaio colmo di ripieno di formaggio, pere e noci. Ripiega gli angli opposti in modo che si formino dei bocconcini (sacchetti).

Taglia la cipolla in rondelle per ottenere degli anelli. Serviranno per la guarnizione del piatto.

Sciogli il burro in una casseruola, aggiungici la cipolla e fai soffriggere. Prima che il burro diventi dorato aggiungi la farina, mescolando l'impasto fai cucinare per un paio di minuti. Sfuma quindi con il vino bianco e fai evaporare. Aggiungi il brodo e lo sciroppo di sambuco.

Nel frattempo scalda l'olio e friggi gli anelli di cipolla passati in pastella di acqua fredda e farina. Friggi quindi i bocconcini fino ad ottenere la voluta croccantezza.

Presentazione del piatto:

su un piatto piano disponi un mestolino di salsa al sambuco e adagiaci tre bocconcini per ogni commensale.

Per guarnire il piatto:

spolvera i bordi con della paprika rossa e disponi gli anelli di cipolla sopra i bocconcini.