

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



# Panzerotti

RICOTTA E SPINACI

PANZEROTTI RICOTTA E SPINACI *con* LAMELLE D'ORO DI MUGGINE *dello* STAGNO DEL SINIS

**460 g di Panzerotti ricotta e spinaci**  
**60 g di bottarga di muggine del Sinis**  
**6 g di prezzemolo tritato**  
**olio extravergine di oliva**  
**fruttato intenso, sale**

Chef Elia Saba / Unione Cuochi Regione Sardegna

Tagliate la bottarga trasversalmente a lamelle sottili e scaldate l'olio a circa 140°C.

Cuocete i Panzerotti ricotta e spinaci in abbondante acqua bollente salata, colate e disponete subito nel piatto.

Sistemateli sopra le fettine di bottarga e con un cucchiaino versatevi l'olio caldo: in questo modo la bottarga avvolgerà il Panzerotto.

Come guarnizione spolverate il piatto di prezzemolo e servite ben caldo.

Per la cottura della pasta utilizzare 1 l di acqua ogni 100 g di prodotto