



## CUORI DI PATATE AGLI ASPARAGI

### INGREDIENTI

*g 300 di punte di asparagi tagliate a mirepoix • sale e pepe q.b. • g 50 di olio extravergine di oliva • g 100 di ricotta •  
g 80 di formaggio Montasio stravecchio • 1 uovo sbattuto*  
*Per la pasta di gnocchi di patate: kg 1 di patate • 2 uova • farina q.b.*  
*Per la "morchia": g 100 di burro • g 50 di farina di mais*

### PREPARAZIONE

Pelare e lessare le patate, passarle al setaccio su di una spianatoia aggiungendo le uova e la farina q.b. Saltare le punte degli asparagi già in mirepoix in una teglia con l'olio e il burro. Insaporire facendo attenzione che rimangano al dente, lasciar raffreddare.

Mettere gli asparagi in una terrina insieme alla ricotta, il Montasio stravecchio, il prezzemolo tritato ed amalgamare il tutto insaporendo. Con l'aiuto di un mattarello stendere la pasta di patate alta 3 mm. e fare dei quadri 10 x 10, pennellare due lati angolari del quadrato con l'uovo e sistemare nel centro l'impasto. Con le dita prendere l'angolo della pasta non pennellata e portarlo su quello pennellato formando un triangolo. A questo punto modellare il portellone a forma di cuore. Cucinarlo in acqua salata e condirlo con la morchia. La "morchia" si ottiene rosolando in un tegame del burro e un po' di farina di mais finchè entrambi diventano color nocciola. Servire.



VINI CONSIGLIATI  
Col Matiss Sauvignon Cru  
Sauvignon  
Friulano

