



RAVIOLETTO ALLA CINGHIALE AMATRICIANA DI CINGHIALE

Ingredienti

400 gr pasta all'uovo
300 gr guanciale di cinghiale
½ lt passata di pomodoro
200 gr pomodoro ciliegino
300 gr pecorino romano
1 bicchiere latte
1 noce burro
1 cipolla bianca
½ fucella ricotta
1 cl aceto balsamico
½ bicchiere di latte
1 noce di burro
Olio, sale e pepe q.b.

Procedimento

Tirare la sfoglia.

Preparare la salsa all'amatriciana per la farcia: far soffriggere la cipolla,

aggiungere metà del guanciale a tocchetti.

Dopo 3 minuti sfumare con aceto balsamico. Fare evaporare.

Aggiungere pomodorini e salsa. Cuocere per 20 minuti. Aggiustare di sale, pepare e lasciare raffreddare.

Passare a colino la salsa.

In una ciotola amalgamare la parte solida con la ricotta e 1/3 del pecorino.

Farcire i ravioli.

Preparare la crema al pecorino: scaldare a bagnomaria il restante pecorino con burro e latte; emulsionare con mixer ad immersione.

Su una teglia da forno rivestita da carta forno, cuocere triangolini del restante guanciale a 150° per 20 minuti.