



RAVIOLETTI DI RICOTTA DI PECORA IN GENOVESE DI MAIALINO NERO LUCANO

Ingredienti

500 gr farina
5 tuorli
1 uovo
Olio, acqua q.b.
500 gr maialino (300 gr capocollo, 100 gr magro, 100 gr coscia)
3 cipolle bianche grandi
150 gr burro
1 mazzetto erbe aromatiche
1 mazzo bietola arlecchino
200 gr pecorino stagionato
1 bicchiere vino bianco
2 cl latte
Sale e pepe q.b.

Procedimento

Fare l'impasto, stenderlo e farcire con la ricotta aromatizzata a intervalli, creando i

ravioletti.

Brasare la cipolla in olio e 100 gr burro.

Aggiungere la carne tagliata in scottiglia.

Rosolare per 30 minuti. Sfumare con il vino e regolare con acqua a necessità per 2 ore e mezza.

Sbollentare le bietole; passarle in acqua e ghiaccio; asciugarle.

In un pentolino sciogliere il restante burro con latte e pecorino fino ad ottenere una salsa cremosa.

Cuocere i ravioli e impiattare.