



RAVIOLO RICOTTA ED ERBE SELVATICHE



Ingredienti

Per la pasta all'uovo:

500 g di farina 00
150 g di semola
400 g di tuorlo pastorizzato

Per il ripieno:

100 g di panna
100 g di ricotta
10 g di ricotta forte

100 g di erbe selvatiche

Per la salsa:

400 g di cicoria

100 g di scalogno

20 g di burro

20 g di aceto di mele

Procedimento

Per la pasta all'uovo:

Unire farina 00 e semola, poi incorporare i tuorli poco alla volta iniziando a impastare fino a ottenere un composto liscio ed elastico. Far riposare l'impasto avvolto nella pellicola per circa 30 minuti, quindi stendere in sfoglie sottili con la sfogliatrice.

Per il ripieno:

Lavare le erbe selvatiche, sbollentarle brevemente, raffreddarle e strizzarle bene, poi tritarle finemente. Mescolare con la ricotta e la panna fino a ottenere una crema, aggiungendo la ricotta forte con moderazione. Il risultato deve essere un ripieno omogeneo e morbido ma non troppo umido.

Sulla sfoglia disporre piccole quantità di ripieno, coprire con un'altra sfoglia e sigillare eliminando l'aria. Ricavare quindi ravioli o tortelli, da tenere su semola fino alla cottura.

Per la salsa di cicoria:

Sbollentare la cicoria, raffreddarla e strizzarla. Far appassire nel burro lo scalogno tritato, aggiungere la cicoria e far insaporire, poi sfumare con aceto di mele. La salsa può essere lasciata rustica oppure frullata.

Impiattare con un velo di cicoria e, a piacere, un filo di burro fuso o erbe fresche.