

Ravioli alla Bresaola della Valtellina

INGREDIENTI

Per la pasta:

200 grammi di farina bianca

80 grammi di farina di grano saraceno

60 grammi di acqua

1 uovo

1 cucchiaino di olio extravergine di oliva, sale

Per il ripieno

350 grammi di ricotta

150 grammi di Bresaola della Valtellina a cubettini

2 cucchiai di formaggio grana grattugiato

Condimento:

50 grammi di burro, foglie di salvia pepe, formaggio grana grattugiato

◆ Mescolare le due farine, disporle a fontana e sgusciarvi al centro le uova. Aggiungere l'acqua tiepida, l'olio e un pizzico di sale e lavorare fino a ottenere un impasto sodo e liscio. Lasciare riposare mezz'ora.

◆ Amalgamare la Bresaola della Valtellina tagliata a cubetti alla ricotta, aggiungendo il grana grattugiato e un pizzico di sale.

◆ Tirare la pasta a sfoglia con uno spessore di circa 2 millimetri. Tagliare dei cerchi con il bordo di una tazza del diametro di circa 8 centimetri. Distribuire il ripieno a mucchietti e chiudere la pasta formando una mezzaluna.

◆ Lessare i ravioli in acqua salata per 7 minuti.

◆ Condirli con il burro fuso insaporito con la salvia, dopo averli cosparsi col grana grattugiato.

