RAVIOLI ARLECCHINO CON GRANCREMA DI RAGUSANO E MOLLICA CROCCANTE



Chef: Gianluca Galliera

Ingredientes Menù

400 g (per condimento) Grancrema di Ragusano DOP - EV1X
50 g di acqua (per ravioli rossi) Rape rosse a fette - VH3
q.b. per addensare (per ripieno ravioli gialli) Fiokki - PC0
q.b. (per condimento) Pepe colorato macinato grosso - 1261

Ingredientes

2 (per ravioli verdi) - 2 (per ravioli gialli) - 1 (per ravioli rossi) - 1 (per ripieno ravioli rossi) Uova
200 g (per ravioli verdi) - 200 g (per ravioli gialli) - 200 g (per ravioli rossi) Farina 00
30 g (per ravioli verdi) - 100 g (per ripieno ravioli verdi) Spinaci lessati e tritati
200 g (per ripieno ravioli verdi) Ricotta di pecora
50 g (per ripieno ravioli verdi) - 50 g (per ripieno ravioli gialli) - 100 g (per ripieno ravioli rossi) Parmigiano Reggiano grattuggiato
q.b. (per tutti i ripieni) Noce moscata
q.b. (per tutti i ripieni) Sale e pepe
200 g (per ripieno ravioli gialli) Zucca
350 g (per ripieno ravioli rossi) Carne di suino
200 g (per ripieno ravioli rossi) Mortadella
100 g (per ripieno ravioli rossi) Prosciutto crudo
100 ml (per condimento) Panna fresca
q.b. (per condimento) Mollica di pane fritta

Preparación

Per 6 persone

Preparare i tre impasti colorati e lasciarli riposare. Confezionare i ripieni vegetali unendo gli ingredienti in modo da ottenere due ripieni morbidi ma compatti. Per il ripieno di carne cuocere la carne di suino in padella con sale e pepe, farla raffreddare e macinarla assieme alle altre carni. Unire poi le uova, il Parmigiano Reggiano grattugiato, il sale, il pepe e la noce moscata. Stendere le paste colorate e farcirle con i relativi ripieni, chiuderli a ravioli. Cuocere la pasta in abbondate acqua salata e condire in padella con la Grancrema di Ragusano DOP calda e ammorbidita con un po' di panna fresca. Servire cospargendo di mollica fritta e Pepe colorato.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)