

RAVIOLI DI ZUCCA, PERE E ZENZERO, AL TARTUFO



Chef: Barbara Benvenuti

Préparation

Per 6 Persone

Impastare sulla spianatoia la farina con le uova e un pizzico di sale, quindi lasciar riposare per mezz'ora l'impasto avvolto nella pellicola trasparente. Nel frattempo in una ciotola amalgamare la crema di zucca con la salsa di pere e zenzero, il parmigiano grattugiato e gli amaretti tritati finemente. Insaporire con un po' di sale, poi lasciar riposare per almeno un'ora il composto ottenuto, in modo da compattarlo. A questo punto tirare la sfoglia e farcirla con il ripieno alla zucca. Ricoprire con altra pasta e confezionare dei ravioli sigillandoli con cura lungo i bordi. In abbondante acqua salata cuocere al dente i ravioli; a cottura ultimata scolarli e saltarli in padella con burro e al carpaccio di tartufo. Servirli subito.

Ingrédients Menù

100 g. Salsa di Pere e zenzero - TV7
300 g. Crema di zucca - EC0K
30 g. Carpaccio di tartufo - P69

Ingrédients

30 g. Burro
50 g. Parmigiano reggiano, grattugiato
100 g. Amaretti
N° 4 Uova
400 g. Farina 00
q.b. Sale