

## RAVIOLI AI PORCINI CON PANCETTA E SALSA ALLO ZAFFERANO



### Ingredienti Menù

100 g. Porcini a fette trifolati in asettico - GQ1  
25 g. Preparato in polvere allo zafferano - B90

### Ingredienti

q.b. Sale  
q.b. Pepe  
q.b. Noce moscata  
120 gr Parmigiano reggiano  
120 gr Burro  
N° 1 Uovo  
120 gr Pancetta  
250 gr Patate lessate  
500 gr Pasta fresca all'uovo

Chef: Leonardo Pellacani

### Procedimento

Per 6 persone

In una terrina schiacciare le patate lessate e amalgamarle ai porcini finemente tritati a coltello; aggiungere l'uovo e 50 g. di parmigiano grattugiato. Aromatizzare con una grattatina di noce moscata e aggiustare di pepe e sale. A questo punto sulla spianatoia stendere la pasta all'uovo e tagliarla in quadrati su ciascuno dei quali distribuire un poco del ripieno ai porcini, poi confezionare i ravioli. Portare a ebollizione abbondante acqua salata e cuocervi al dente i ravioli. Nel frattempo in una casseruola sciogliere il burro stemperandolo con un poco d'acqua di cottura della pasta; incorporare il preparato allo zafferano e la pancetta tagliata a listarelle. Scolare i ravioli e farli saltare nel condimento preparato. Completare spolverando con il parmigiano grattugiato rimasto.

### Procedimento senza glutine

Preparare la Pasta all'uovo con Farina senza glutine.

Utilizzare Pancetta riportante in etichetta la dicitura senza glutine.