

# RAVIOLI DI RICOTTA E FRIARIELLI CON ACCIUGHE, CILIEGINI E PANE CROCCANTE SU PESTO AL PISTACCHIO



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 200g pasta fresca all'uovo
- 400g ricotta
- 200g grana
- 80g pangrattato
- 70g Crem-A-Poche Friarielli
- 100g Acciughe del Mar Cantabrico a Filetti in Olio di Oliva
- 120g Ciliegini Secchi in Olio di Girasole
- 120g Salsa di Pistacchio
- 30g Condimento Olio all'Aglio Orsino
- q.b. Aneto - Liofilizzato

## PROCEDIMENTO

### per il ripieno dei ravioli

- Lavorare la ricotta con la crema di friarielli e il grana.

### per realizzare i ravioli

- Stendere la pasta fresca ben sottile, farcire con il ripieno e dare la forma desiderata.

### per il pane croccante

- Scaldare in una padella l'olio all'aglio, aggiungere il pangrattato, l'aneto e cuocere dolcemente sino a renderlo ben croccante.

### finitura e presentazione

- Cuocere i ravioli in acqua bollente e salata, scolare e spadellare con la metà delle acciughe e i ciliegini secchi.
- Servire i ravioli in un piatto ben caldo, con alla base il pesto di pistacchio intiepidito e guarnire con filetti di acciughe e il pane croccante.

## PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Crem-A-Poche  
Friarielli**



**Acciughe del Mar  
Cantabrico a Filetti in  
Olio di Oliva**



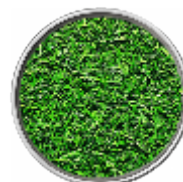
**Ciliegi Secchi in Olio  
di Girasole**



**Salsa di Pistacchio**



**Condimento Olio  
all'Aglio Orsino**



**Aneto - Liofilizzato**