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



Ciliegini Secchi in Olio di Girasole



Salsa di Pistacchio



Condimento Olio all'Aglio Orsino



Aneto - Liofilizzato