RAVIOLI CON CREMA DI RADICCHIO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

per la pasta fresca

- 200g farina 00
- 50g semola rimacinata
- 75g tuorlo d'uovo
- 50g acqua
- q.b. sale

per la farcia

- 300g ricotta
- 100g Crema di Radicchio
- 200g filetto di luccioperca
- q.b. Timo - Liofilizzato
- q.b. Maggiorana - Liofilizzata
- q.b. sale
- q.b. pepe
- 50g burro d'alpe chiarificato
- 150g pomodorini

PROCEDIMENTO

- Preparare l’impasto unendo tutti gli ingredienti e lasciare riposare a +4°C per circa 30 minuti.
- Saltare il luccioperca con olio EVO, timo Wiberg, maggiorana Wiberg, sale e pepe e lasciare raffreddare.
- Unire in seguito con la ricotta e la Crema di radicchio Demetra.
- Tirare la pasta a uno spessore di 3 mm e tagliare a quadrati di 4x4 cm.
- Farcire con il ripieno, sovrapporre con un altro quadro e chiudere bene. Aggiustare di sale.
- Cuocere i ravioli in acqua bollente e salata, condire con il burro d’Alpe chiarificato fuso, aromatizzato con timo e maggiorana.

finitura e presentazione

- Disporre 6 ravioli a porzione.
- Finire con la concassé di pomodori.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crema di Radicchio



Timo - Liofilizzato



Maggiorana - Liofilizzata