BOTTONI DI STRACOTTO DI MANZO CON PANCETTA E CAMOMILLA SU FONDUTA DI BITTO DOP



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400g ravioli di carne
- 120g Crema di Formaggi Valtellinesi con "Bitto Dop"
- 50g burro
- 40g pancetta
- 1 fico
- q.b. Brodo Vegetale con Sale Rosa
- q.b. fiori di camomilla

PROCEDIMENTO

- In una padella soffriggere il burro con la pancetta a jullienne, sfumare con del brodo vegetale leggero e aggiungere i fiori di camomilla.
- Spegnere il fuoco e legare con una noce di burro freddo.
- Cuocere i ravioli in abbondate acqua salata, scolare e saltare nella salsa preparata.
- Servire i ravioli in un piatto ben caldo con alla base la crema di formaggi e completare con fichi freschi.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crema di Formaggi Valtellinesi con "Bitto Dop"



Brodo Vegetale con Sale Rosa