

PRIMI PIATTI

Ravioloni di farina di Castagne, Pecorino, Speck e Salvia

Difficoltà 

Tempo richiesto  60 min

Ingredienti (per 4 persone)

Farina di castagne

150 gr

Farina 00

75 gr

Pecorino Fresco Cademartori

80 gr

Uova

2

Speck

150 gr

Salvia

10 foglioline

Latte

2 cucchiari

Burro

1 noce

Sale

Q.b

Pepe

Q.b

Descrizione

Create la sfoglia dei ravioli, impastando bene la farina di castagne e la farina 00 con le uova e il sale, e lasciatela riposare mezz'ora. A parte tritate finemente lo speck, il pecorino fresco Cademartori, qualche fogliolina di salvia, sale e pepe. Mescolate e aggiungete 2 cucchiari di latte, lasciate riposare in frigo per una decina di minuti.

Stendete poi la sfoglia col mattarello, fate delle palline con il composto del ripieno e confezionate i ravioli. Fate cuocere in abbondante acqua salata fino a che non salgono. In un tegame piccolo fate sciogliere il burro e le foglie di salvia restanti. Posizionate i ravioloni nel piatto e conditeli con il burro e salvia, un pizzico di pepe e un cucchiaino di pecorino stagionato Cademartori grattugiato.