

PRIMI

Ravioli radicchio e Taleggio

Difficoltà 

Preparazione  25 min

Riposo  60 min

Ingredienti (per 4 persone)

Per la sfoglia:

Farina tipo 00

350 gr

Uova

3

Sale

1 pizzico

Per il ripieno:

Radicchio

500 gr

Taleggio DOP Vero

Cademartori

200 gr

Scalogo

1

Parmigiano grattugiato

2 cucchiari

Olio extravergine d'oliva

Q.b.

Burro

1 noce

Latte

Per il condimento:

Burro

1 noce

Parmigiano grattugiato

Q.b.

Salvia

qualche foglia

Descrizione

Per la preparazione dei ravioli con radicchio e taleggio dovete prima di tutto preparare l'impasto per la pasta. Su un piano di lavoro formate una fontana con la farina ed al centro create un solco all'interno del quale aggiungete un pizzico di sale e le uova. Lavorate bene l'impasto raccogliendo mano a mano tutta la farina fino ad ottenere un composto elastico; formate una palla, racchiudetela nella pellicola trasparente e lasciatela riposare in frigorifero per circa un'ora.

Dedicatevi adesso alla preparazione del ripieno di radicchio e taleggio. Prendete una casseruola, mettete a soffriggere lo scalogo tritato finemente con olio e burro, dopodiché lavate bene il radicchio, tagliate a listarelle solo la parte rossa delle foglie ed aggiungetelo nella casseruola. Salatelo, ricopritelo di acqua e portate a cottura fino a quando non sarà evaporata. Successivamente tagliate il Taleggio DOC Vero a dadini e aggiungetelo al radicchio insieme a mezzo bicchiere di latte ed il parmigiano grattugiato. Fate sciogliere il formaggio e mescolate il tutto fino ad ottenere un composto cremoso.

Togliete dal frigo l'impasto e stendetelo su una superficie piana con l'aiuto di un mattarello: formate delle strisce. Adesso, con l'aiuto di due cucchiaini posizionate il ripieno dei ravioli al centro lungo la sfoglia, formando tanti mucchietti equidistanti l'uno dall'altro. Ripiegate la pasta su sé stessa e con una rotella tagliapasta ricavate dei ravioli dalla forma rettangolare o a lunetta.

Prendete una pentola dai bordi alti, riempitela di acqua, salatela e fatela bollire. Quindi immergete i vostri ravioli con radicchio e taleggio.

Mentre cuociono, prendete una padella e preparate il condimento: burro, parmigiano grattugiato ed una fogliolina di salvia. Pochi minuti per la cottura, dopodiché scolateli e saltateli nella padella con il condimento per pochi secondi.