



CUCINA CON NOI!

## Ravioli con ricotta, asparagi e taleggio

### INGREDIENTI

270 g di farina 00

---

30 g di farina di semola

---

3 uova (da 60 g ognuna)

---

400 g di **Punte di Asparagi Orogel**

---

250 g di ricotta

---

1 uovo

---

50 g di Parmigiano grattugiato

---

100 g di taleggio

---

100 g di burro

---

foglie di salvia

---

noce moscata

---



Oltre 60



4



Media



Primi Piatti



Pentola

#### Preparazione

- 1 Mettere la farina a fontana, aprire le tre uova dentro e con l'aiuto di una forchetta iniziare ad amalgamare le uova al composto. Iniziare ]` eil]op]na \_kj ha i]je lan ]h\_qje iejqpe 'Q]k ] mq]]j` k h`eil]opk risulterà liscio. Fare una palla con l'impasto e avvolgerlo con pellicola trasparente e far riposare almeno mezz'ora.
- 2 Cuocere gli asparagi in padella con un giro d'olio, una tazza ]`h`\_mq] a qj] lnao] `e o]ha lan 1 iejqpe\* H]o\_e]nhe n]Yna``]na a tagliarli a rondelle.
- 3 In una ciotola mettere la ricotta, un uovo, il parmigiano grattugiato, gli asparagi e mescolare. Tagliare il taleggio a pezzi piccoli e aggiungerlo al composto del ripieno. Regolare di sale.
- 4 Stendere una striscia di pasta lunga e sottile e riporla dapprima su un piano infarinato, poi sulla ravioliera lasciando fuori la metà della lunghezza della striscia. Con l'aiuto di un cucchiaino mettere il ripieno su ogni incavo, schiacciando un po' il composto. Richiudere con il resto della striscia di pasta, passare il mattarello, dapprima delicatamente e in seguito con più decisione. Togliere i ritagli di pasta dai bordi e sfornare i ravioli. Ripetere con una nuova striscia `e l]op] 'Q]k ]` ao]qneiajpk `ache ejcna`eajpe\*`
- 5 Preparare il condimento, facendo fondere il burro insaporito da una cajanko] cn]ppqce]p] `e jk\_a iko\_]p] oq 'Q]ii] ikhpk `kh\_a\* =ccejqcana h] o]hre] h]r]p] a ]o\_eqc]p] a lkn]na eh ^qnnk 'Q]k ]h momento in cui inizia a fare la schiuma. Per renderlo ancora più gustoso proseguire di qualche momento la cottura del burro facendo ben attenzione a non bruciarlo. Trasferirlo immediatamente in una ciotola di porcellana in modo da fermarne la cottura.

6

Cuocere i ravioli in acqua bollente salata contando due/tre minuti da quando salgono a galla. Scolarli e spadellarli con il burro e salvia insieme ad un mestolino di acqua di cottura. Completare il piatto con del buon parmigiano grattugiato.

