

PRIMI PIATTI

Ravioli gorgonzola e pere

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 2 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: 30 MINUTI DI RIPOSO DELLA PASTA



Prepara i ravioli gorgonzola e pere con la nostra ricetta passo passo: pasta fresca ripiena di sapore!

INGREDIENTI PER FARE LA PASTA

ALL'UOVO

SFOGLIE DI PASTA FRESCA ALL'UOVO

250 gr

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

PERE 2

GORGONZOLA 150 gr

PANNA 2 cucchiai da tavola

SALE

PEPE NERO

INGREDIENTI PER CONDIRE I RAVIOLI

BURRO

NOCI

COME FARE I RAVIOLI RICOTTA E PERE

1 Lava le pere, sbucciale e tagliale a dadini.



2 In una padella antiaderente fai sciogliere una noce di burro, aggiungi i dadini di pera.





- 3** Mentre i dadini di pera si ammorbidiscono nel burro, a fuoco basso, metti il gorgonzola in una ciotola e unisci la panna, frulla con un frullatore a immersione per ottenere una crema omogenea e priva di grumi. Togli la padella con le pere e il burro dal fuoco e versane il contenuto nella crema, mescola con un cucchiaino per amalgamare.





- 4 Insaporisci il condimento con una bella spolverata di pepe nero e copri la ciotola con della pellicola trasparente. Metti da parte.





- 5 Ora fai la pasta fresca seguendo [questa ricetta](#) e falla riposare per 30 minuti, coperta da un canovaccio pulito. Trascorso il tempo di riposo, prendi la pasta fresca, tagliala a tocchetti e passali nella sfogliatrice, dovrai ottenere una sfoglia sottile, quindi se riesci utilizza l'ultima misura della sfogliatrice.



- 6 Con un coppapasta segna il bordo dei ravioli, in questo modo capirai meglio dove dovrai disporre il ripieno. Metti la farcia in una sac a poche con la bocchetta liscia.



- 7** Disponi dei mucchietti di ripieno al centro dei cerchi che hai fatto prima, infine copri tutto con una seconda sfoglia di pasta fresca. Con il coppapasta, ora, puoi tagliare i ravioli tenendo il mucchietto di ripieno al centro.





- 8 Se la pasta si secca troppo, passa un dito inumidito di acqua intorno al ripieno, prima di coprire con l'altra sfoglia, in questo modo i bordi si sigilleranno bene.

Man mano che formi i ravioli, disponili su un vassoio precedentemente infarinato, cerca di non sovrapporli per non farli attaccare tra di loro.



- 9 Cuociamo i ravioli: riempi una pentola di acqua e portala a ebollizione, buttaci un pizzico di sale grosso per salarla.

Nel frattempo, in una padella antiaderente fai fondere il burro per il condimento.



10 Quando sei pronto per cuocere i ravioli, aggiungi un filo di olio all'acqua di cottura, tuffa i tortelli nell'acqua e falli cuocere per un paio di minuti.





11 In un tagliere trita le noci, riducile a briciole grossolane. Scola i ravioli, trasferiscili nella padella con il burro e falli saltare brevemente.



12 Servi i ravioli gorgonzola e pere conditi con burro fuso e cosparsi di noci e dadini di pera.



RAVIOLI GORGONZOLA E PERE: RICETTA PER UN PIATTO GOURMET

I **ravioli gorgonzola e pere** rappresentano un abbinamento elegante e dal gusto raffinato, ideale per chi cerca un primo piatto **AUTUNNALE** dal tocco gourmet.

La dolcezza delle **pere** si abbina alla perfezione con il sapore deciso del **gorgonzola**, creando un ripieno cremoso e delicato. Questa **ricetta ravioli fatti in casa con gorgonzola e pere** è semplice da seguire, anche se richiede un po' di pazienza. Il risultato sarà una **pasta fresca ripiena** capace di sorprendere i tuoi ospiti e rendere speciale ogni occasione.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per ottenere **ravioli ripieni di gorgonzola e pere** dalla consistenza perfetta, lascia riposare la pasta fresca per almeno 30 minuti prima di stenderla. Questo passaggio rende la pasta più elastica e facile da lavorare.

Durante la preparazione del ripieno, assicurati che le pere siano ben mature per garantire un

sapore dolce e armonioso.

Se preferisci una variante senza panna, puoi sostituirla con un po' di ricotta per un ripieno più leggero.

Gli avanzi di pasta possono essere usati per creare altre [ricette di pasta fresca ripiena](#), mentre il ripieno avanzato è ideale per farcire crostini o panini gourmet.

COME CONSERVARE I RAVIOLI GORGONZOLA E PERE

I ravioli gorgonzola e pere sono ottimi appena fatti, ma possono essere conservati in frigorifero per un giorno, da crudi, spolverati con un po' di semola per evitare che si attacchino tra loro.

Se desideri congelarli, disponili su un vassoio in un singolo strato e, una volta congelati, trasferiscili in un sacchetto per congelatore. Al momento di cuocerli, tuffali direttamente nell'acqua bollente senza scongelarli.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ti piace questa ricetta, ecco altre idee di primi piatti che puoi preparare con ingredienti simili:

[Risotto radicchio e gorgonzola](#): un piatto cremoso e dal gusto avvolgente.

[Gnocchi ai 4 formaggi](#): una pasta morbida e ricca di sapore.

[Caserecce gorgonzola, radicchio e noci](#): una pasta cremosa perfetta per l'autunno.