

PRIMI PIATTI

Agnolotti ripieni di salsiccia e radicchio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 60 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER IL RIPIENO

salsiccia

1/2 radicchio

1/2 bicchiere Porto

2 cucchiari ricotta di pecora

PER LA PASTA

200 g farina grano duro

2 uova

sale

PER IL CONDIMENTO

200 ml panna

100 g gorgonzola

7 gherigli noce

PREPARAZIONE

1 Tagliate 1\2 cespo di radicchio, tagliato a julienne.



2 Fatelo brasare in una noce di burro, salate e pepate.



3 Quando appare morbido, aggiungete la ricotta di pecora e mantecate.



4 Spegnete e tenete da parte.

Togliete il budello dalla salsiccia e pelate due cipolline novelle.



- 5 Mettete un filo d'olio in padella, rosolate bene la salsiccia con la cipolla affettata sottile e versate 1\2 bicchiere di Porto.



- 6 Sfumate, spegnete ed amalgamate le due preparazioni.



7 Impastate la farina, il sale e le uova fino ad ottenere un panetto liscio ed omogeneo.



8 Tirate le sfoglie sottili ed iniziate a disporre il ripieno distanziandolo.



9 Piegate la sfoglia su se stessa, fate uscire l'aria, chiudete le estremità e il lato lungo, pizzicate la sfoglia tra un raviolo e l'altro e separateli con un coltello.



10 Tritate i gerigli di noce, tenendone uno intero per guarnire.

Sciogliete il gorgonzola dolce con la panna fresca, unite i gherigli in padella, fate stringere.



11 Fate cuocere i ravioli in abbondante acqua salata.



12 Scolate e condite, direttamente nel piatto di servizio guarnendo con un pò di trito e il gheriglio intero.





13 Sfida o non sfida provateli che son buonini

Buon appetito.

ropa55

NOTE

Vino consigliato: Cerasuolo 60% di nero d'avola e 40% di frappato.