

PRIMI PIATTI

Raviolari patate e radicchio con crema al taleggio e nocciole

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **50 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*



un cucchiaio di nocciole.

PREPARAZIONE

1 In una pentola mettete a bollire le patate con la buccia in abbondante acqua salata. Ci vorranno 30-40 minuti, dovranno essere belle tenere.

Per la pasta: impastare tutti gli ingredienti fino ad avere una pasta liscia quindi fate riposare 30 minuti.

Tagliate il radicchio a listarelle sottili e poi tritare al coltello.



2 In una pentola fate scaldare 5 cucchiai di olio, aggiungete il radicchio e lasciatelo stufare a fuoco dolce finchè non diventa traslucido e cambia colore. Salate, assaggiate e spegnete il fuoco.



3 Sbucciate le patate e passatele al passaverdure o schiacciatele bene con una forchetta.

Mescolare le patate con il radicchio, aggiungete il parmigiano, aggiustate di sale e pepe.



4 Aggiungete latte quanto basta fino ad ottenere un composto cremoso, un pò più sodo di un purè.



5 Mentre il ripieno raffredda un pò, tirate la sfoglia con la macchinetta per la pasta fresca, diminuendo via via lo spessore.



6



7 Distribuite il ripieno a mucchietti sulla sfoglia.



8 Sovrapponete un'altra sfoglia e premete bene i bordi per sigillare il ripieno.



9 Ritagliate i ravioli della forma che preferite con uno stampino o con una rotella tagliapasta.



10

Preparate la crema al taleggio: in una casseruola stemperate la farina con il latte, facendo attenzione a non formare grumi.

Mettete sul fuoco e fate addensare.



- 11** Quando la crema è pronta spegnete il fuoco e aggiungete il taleggio a pezzettini mescolando finchè non è completamente fuso.

Assaggiate e aggiustate di sale.



- 12** Tostate le nocciole, spellatele, tritatele grossolanamente e ritostatele.



13 Cuocete i ravioli in abbondante acqua salata, scolateli man mano che vengono a galla e tuffateli nella besciamella al taleggio.



14 Impiattate e guarnite con le nocciole tostate.



15

