

PRIMI PIATTI

Ravioli ai 4 formaggi con radicchio e salsiccia

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [35 min](#) COTTURA: [12 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Un piatto molto saporito grazie ai formaggi ed alla salsiccia ma con un tocco di amarognolo dato dal radicchio aggiunto a fine cottura. Ottimo per una cena rustica tra amici.

INGREDIENTI

SFOGLIE DI PASTA FRESCA ALL'UOVO

200 gr

RICOTTA 50 gr

GORGONZOLA 50 gr

EMMENTHAL 50 gr

PARMIGIANO REGGIANO 50 gr

TUORLO D'UOVO 1

NOCE MOSCATA 1 pizzico

INGREDIENTI PER IL CONDIMENTO

SALSICCIA DI MAIALE 2

VINO BIANCO 1 bicchiere

SCALOGNO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

RADICCHIO 1

PREPARAZIONE

1 Setacciate la ricotta facendola ricadere in una ciotola.



2 Unite alla ricotta il gorgonzola, l'emmental a dadini piccoli, il parmigiano, il tuorlo d'uovo e un pizzico di noce moscata; amalgamate gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo.





3 Stendete la pasta all'uovo in una sfoglia sottile e ricavatene dei rettangoli regolari.

Collocate dei cucchiari di ripieno distanziati tra loro nella parte centrale della sfoglia.

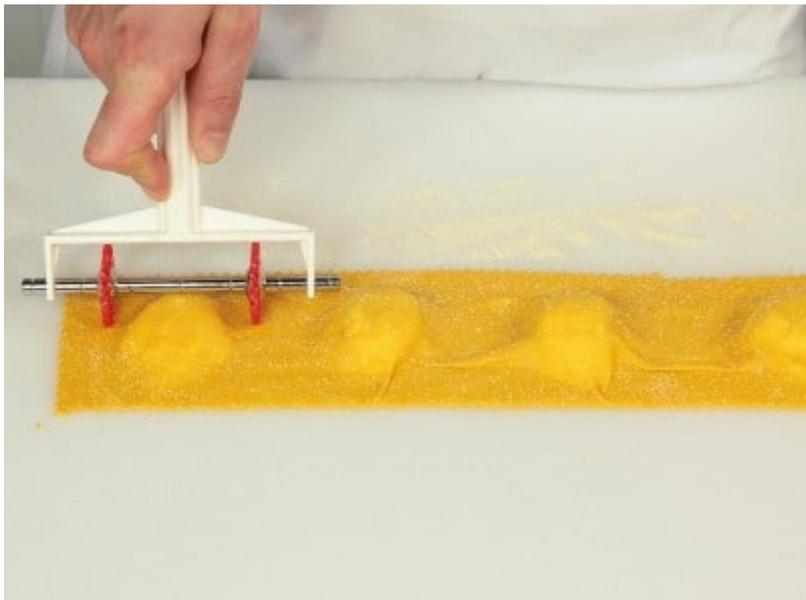


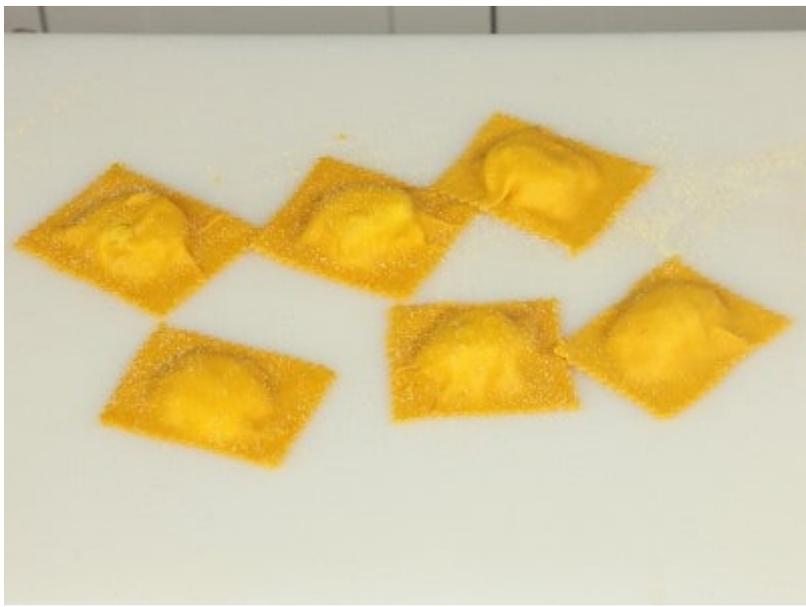
4 Inumidite la sfoglia libera da ripieno e sovrapponetene una seconda sfoglia, a chiudere il ripieno.



- 5** Esercitate un po' di pressione in corrispondenza del ripieno così da far fuoriuscire l'aria intrappolata tra le sfoglie.

Ricavate i ravioli aiutandovi con un tagliapasta dotato di rondelle dentate.





6 In una padella con dell'olio caldo, rosolate lo scalogno affettato, aggiungete la salsiccia a fettine e rosolate il tutto a fiamma alta per 3 minuti.





7 Sfumate con il vino e lasciate ridurre per la metà.



8 Nel frattempo, lessate i ravioli, scolateli e passateli in padella con la salsiccia.



- 9 Quando la salsa inizia ad addensarsi aggiungete un cucchiaino di parmigiano e in ultimo il radicchio tagliato a listarelle.



- 10 Lasciate insaporire per un minuto e servite in tavola con un'altro po' di parmigiano grattugiato.