

PRIMI PIATTI

Ravioli al tartufo nero

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **60 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **elevato**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **difficile**

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*



INGREDIENTI

- 3 fette di arrosto
- 10 g circa di bacon
- 1 tartufo ner
- 3 cucchiari di panna fresca montata non zuccherata
- sale
- 4 uova
- 400 g di farina
- 80 g di burro
- 3 foglie di salvia
- 1 foglia di alloro.

PREPARAZIONE



2 Tagliare l'arrosto, il bacon e metà tartufo a cubetti.



3 Tritare tutti in un tritacarne.



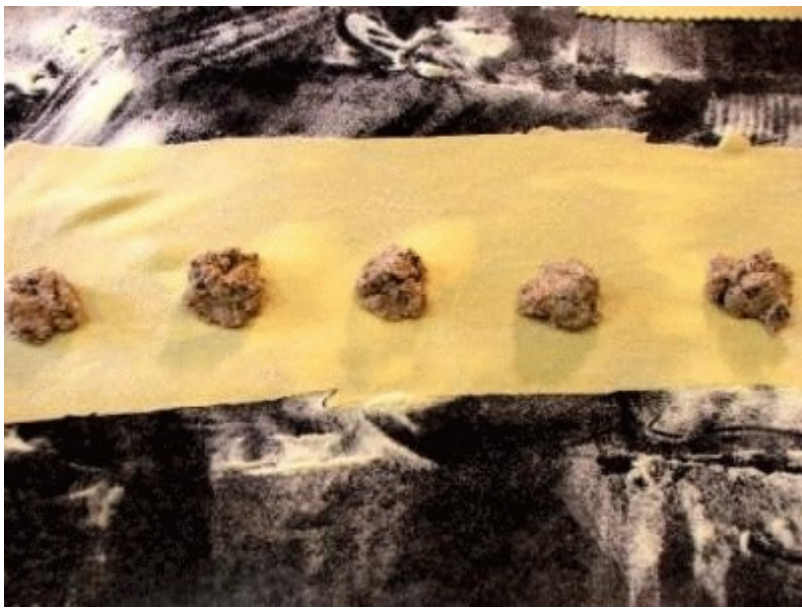
4 In una ciotola mescolare il trito appena ottenuto con la panna e poco sale.



5 Impastare la farina con le uova fino ad avere una pasta liscia e fatela riposare per 30 minuti.

Con il mattarello stendete la pasta fino ad avere una sfoglia sottile.

Mettete dei cucchiaini di ripieno nella sfoglia ben distanziati tra di loro.



6 Piegate la sfoglia sopra il ripieno.



7 E ricavate i ravioli.

Fateli lessare in una pentola con abbondante acqua salata.

In una padella fate fondere il burro a fiamma bassa con salvia ed alloro, appena i ravioli sono pronti uniteli e mescolare.



8 Servite caldi con qualche lamella del tartufo rimasto.

