

PRIMI PIATTI

# Raviolo al gorgonzola con noci bacon e pere

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Gorgonzola dentro, bacon pera e noci fuori: un insieme delizioso e profumato. La sfoglia all'uovo colorata di viola fa il resto, un piatto gustoso e molto coreografico.

## INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA VIOLA 200 gr

GORGONZOLA 50 gr

PATATE 100 gr

SALE

PEPE NERO

NOCE MOSCATA 1 pizzico

## PER IL CONDIMENTO

BACON 100 gr

PERE 2

GHERIGLI DI NOCI 20 gr

VINO BIANCO ½ bicchieri

SCALOGNO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

# PREPARAZIONE

- 1 Lessate le patate in abbondante acqua e, una volta cotte, scolatele, pelatele e schiacciatele con lo schiacciapatate.



- 2 Raccogliete la purea di patate in una ciotola e aggiungetevi il gorgonzola, il sale, il pepe e un pizzico di noce moscata, amalgamate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.



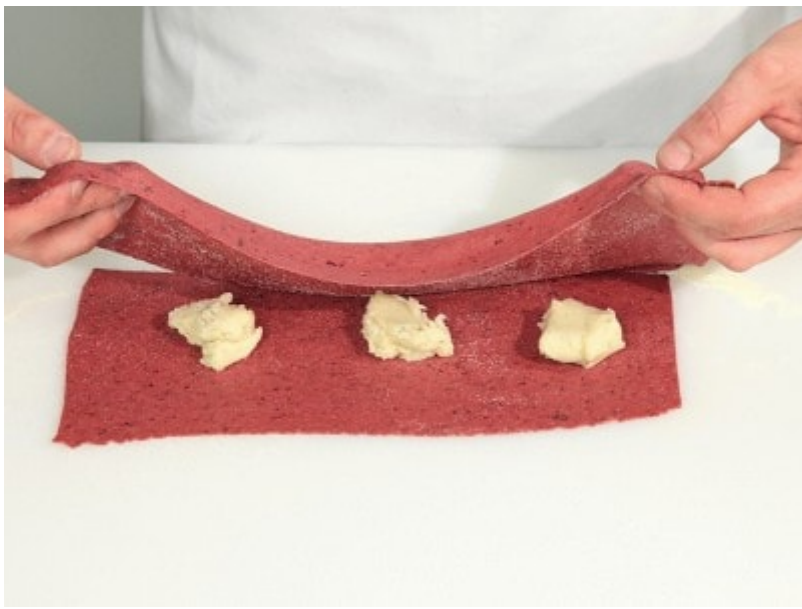
3 Preparate la pasta all'uovo seguendo la ricetta [qui](#).

Stendete le sfoglie ricavandone dei rettangoli regolari sottili.

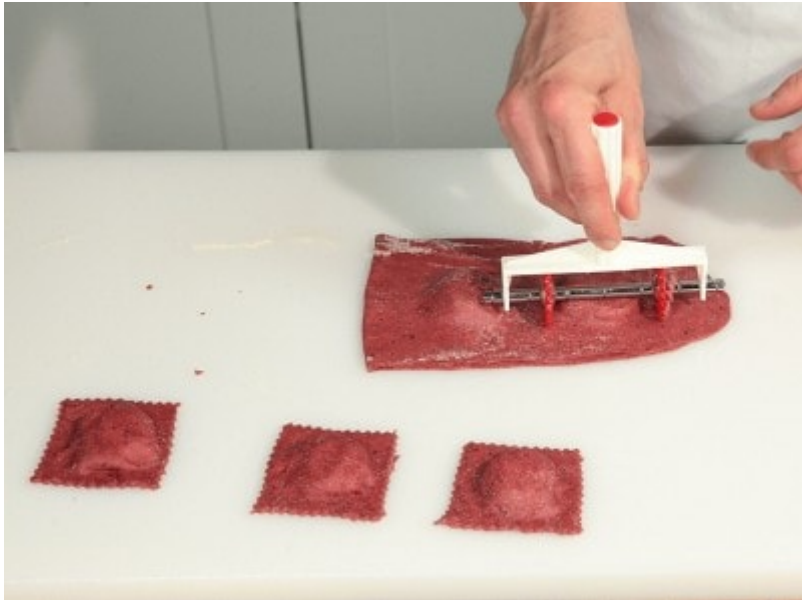
Disponete dei cucchiaini di ripieno nella parte centrale della sfoglia, distanziati l'uno dall'altro di 2-3 cm.

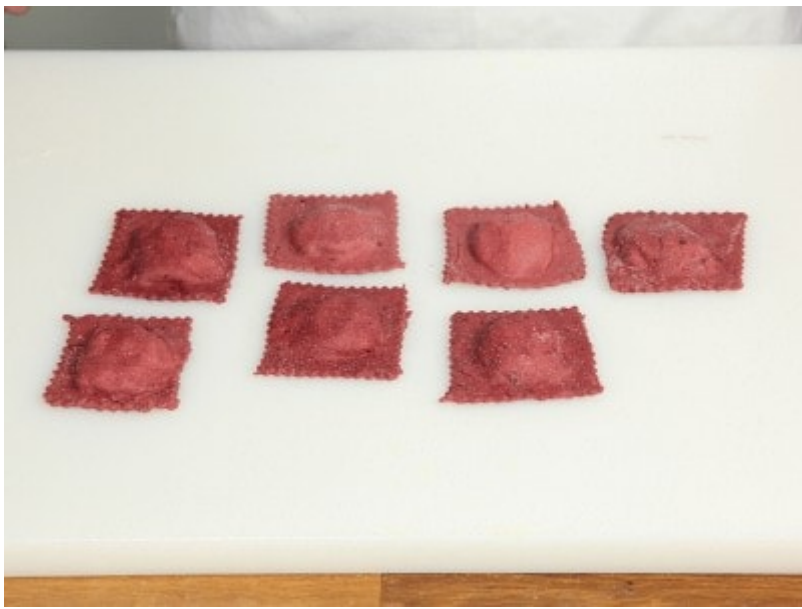


4 Coprite il ripieno con un'altra sfoglia esercitando un po' di pressione in corrispondenza del ripieno per far fuoriuscire l'aria intrappolata tra le sfoglie.



**5** Tagliate i ravioli di forma quadrata di 5 cm di lato, aiutandovi con un tagliapasta dotato di rotelle dentate.





6 In una padella rosolate lo scalogno, affettato finemente, con l'olio, aggiungete il bacon tagliato a julienne e lasciate rosolare il tutto per 5 minuti a fiamma vivace.



7 Sfumate con il vino e insaporite con sale e pepe.





8 Unite, alla padella con il bacon, la pera tagliata a dadini.



- 9 A parte lessate i ravioli in abbondante acqua salata per 3 minuti, scolateli e mantecateli con la salsa al bacon e pere appena realizzata.



- 10 Servite in tavola con una spolverata di noci tritate grossolanamente.

## PER LA PASTA VIOLA

La ricetta della [pasta all'uovo viola](#)