

PRIMI PIATTI

Ravioli gorgonzola e pere

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 2 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: 30 MINUTI DI RIPOSO DELLA PASTA



Questi ravioli **gorgonzola e pere** sono una vera delizia, un piatto d'effetto per chi vuole portare a tavola un primo rustico ma dal grande effetto scenografico in quanto il suo ripieno non è così consueto.

Come per tutte le paste ripiene ci vuole un po' di pazienza nella realizzazione ma la soddisfazione è massima. Potete anche divertirvi a realizzare dei tortellotti o delle mezze lune, per quanto riguarda la forma potete sbizzarrirvi la fantasia.

Fare la pasta farcita non è difficile e seguendo i nostri consigli verrà ottima. Una ricetta questa

dall'abbinamento insolito ma fantastico: le pere si sposano benissimo con un formaggio dal carattere deciso. Provate questa versione e vedrete che successo. Se poi cercate altre ispirazioni per un primo piatto dal gran gusto, ecco per voi altre ricette di ravioli:

[ravioli di patate](#)

[ravioli di melanzana ricotta e menta](#)

[ravioli al formaggio](#)

INGREDIENTI

SFOGLIE DI PASTA FRESCA ALL'UOVO

250 gr

PER IL RIPIENO

PERE 2

GORGONZOLA 150 gr

PANNA 2 cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

PER CONDIRE

BURRO

NOCI

PREPARAZIONE

1 Per fare la ricetta dei ravioli gorgonzola e pere sbucciate e tagliate le pere a dadini.





2 Fate fondere una noce di burro in una padella ed aggiungetevi le pere a dadini.



3 Mentre i dadini di pera s'ammorbidiscono, trasferite il gorgonzola in una ciotola, unite la panna e frullate il tutto fino ad ottenere una crema omogenea.

Unite le pere a dadini e mescolate il tutto.



4 Insaporite con del pepe, coprite con della pellicola e mettete il composto a base di

gorgonzola e pere da parte.



- 5** Realizzate la pata fresca come da ricetta base e mettetela da parte a riposare per circa 30 minuti coperta affinché non si secchi.



- 6** Stendete la pasta all'uovo dopo il riposo aiutandovi con la sfogliatrice ottenendo una sfoglia sottile.

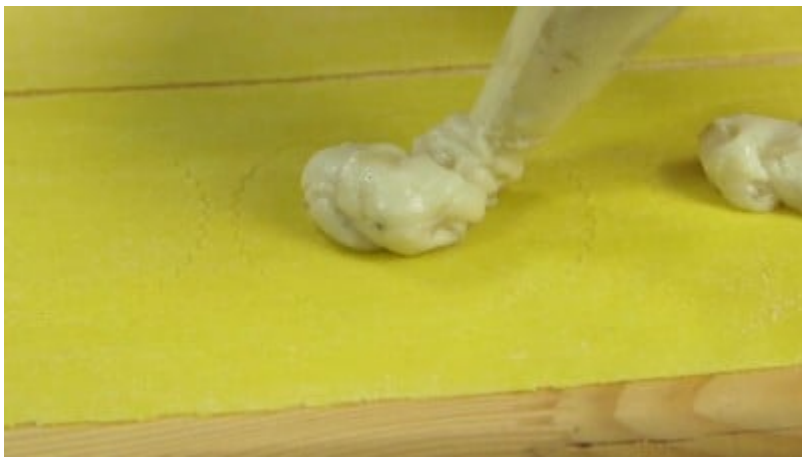


- 7** Segnate i dischi nella sfoglia con un coppa pasta per poter individuare meglio dove disporre la farcia.



- 8** Raccogliete la farcia in una sac à poche e distribuitene mucchietti nel centro di ciascun disco. Coprite il tutto con una seconda sfoglia e coppate i ravioli con lo stesso coppa pasta utilizzato per segnare i dischi.





- 9 Se la pasta dovesse seccarsi troppo abbiate l'accortezza di inumidire i bordi dei dischi di pasta per farli incollare bene alla seconda sfoglia.



- 10 Allineate i ravioli in un vassoio spolverandoli con della semola rimacinata per non farli incollare.



- 11** Fate fondere il burro per il condimento e portate ad ebollizione una pentola d'acqua salata.



- 12** Aggiungete un filo d'olio all'acqua e tuffatevi i tortelli e lessatele per un paio di minuti. Nel frattempo tritate le noci grossolanamente al coltello.



13 Scolate i tortelli e trasferiteli in padella con il burro per saltarli brevemente.



14 Serviteli ben caldi irrorandoli con il burro fuso, cospargendoli con le noci e dadini di pera se ve ne sono rimasti.

