

Ravioloni con la zucca su salsa al formaggio

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



I ravioloni sono un grande classico della cucina casalinga, soprattutto nella loro versione con la zucca. In questo caso sono resi eleganti e maggiormente gustosi grazie alla salsa al formaggio che li accompagna, questa è realizzata con il GranMix Classico, un mix di Grana Padano, Parmigiano Reggiano e Emmental Svizzero in quantità bilanciate, perfetto per rendere la salsa a formaggio liscia e gustosa.

SALE

PEPE NERO

PER SERVIRE

AMARETTI

GRANMIX CLASSICO

PREPARAZIONE

1 Per preparare i ravioloni con la zucca su salsa al formaggio, come prima cosa, dovrete occuparvi del ripieno: pulite e sbucciate la zucca, infornatela, dopo averla fatta a fette, per un'ora a 180°C. Una volta sfornata separate la buccia dalla polpa e frullate questa e riducetela a crema, quindi salatela, aggiungete l'uovo, il burro morbido, il GranMix Classico, il pangrattato e la scorza di limone. Condite con una grattatina di noce moscata, mescolate bene e mettete da parte.

2 A questo punto stendete la pasta all'uovo e ricavate tanti quadrati. Collocate al centro di ciascun quadrato, un cucchiaino di farcia alla zucca, chiudete formando un triangolo, quindi formate il raviolone.

Preparate la salsa al formaggio: in una casseruola riunite il burro, la farina di mandorle e quella normale e fate cuocere mescolando con un mestolino di legno fino a che il composto non abbia raggiunto un colore leggermente dorato. Aggiungete, quindi, il latte poco per volta e un pizzico di sale e di pepe. Unite il GranMix Classico che, grazie al mix di formaggi di cui è composto, vi permetterà di avere una salsa liscia e omogenea. Aromatizzate con la noce moscata e lasciate cuocere, mescolando, a fiamma dolce fino a raggiungere la densità desiderata. Mettete da parte la salsa e lasciatela leggermente intiepidire, quindi aggiungete l'erba cipollina tagliata finemente.

3 Portate a bollore una pentola colma d'acqua con sale, quindi quando spicca bollore,

tuffatevi i ravioloni che dovranno cuocere per 3-4 minuti. Prelevateli dall'acqua con un cucchiaio forato e trasferiteli in padella con il condimento.

- 4 Impiattate i vostri ravioloni con la zucca: distribuite sul piatto una generosa quantità di salsa, appoggiate sopra i ravioli e versate a pioggia un po' di amaretti tritati grossolanamente e GranMix Classico a piacere.