

PRIMI PIATTI

# Ravioli alle castagne

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

200g di farina bianca  
200g di castagne  
250g di mascarpone  
100g di pancetta  
50g di farina di castagne  
3 uova  
50g di burro  
20g di pinoli  
30g di parmigiano grattugiato  
noce q.b.  
sale q.b.

## PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare le castagne e lessarle. Tritarle grossolanamente e unirvi il mascarpone e un tuorlo. Aggiungere il sale e la noce moscata e mettete in freezer per circa 20 minuti. Mescolate le due farine, impastatele con un uovo intero e un tuorlo, e lasciate riposare

per 30 minuti. Stendete la pasta in una sfoglia sottile e distribuitevi sopra il ripieno formando dei grossi ravioli. Rosolate senza alcun condimento la pancetta tagliata a dadini in un tegame antiaderente.

Unire i pinoli e lasciate leggermente tostare. Insaporite alla fine con noce moscata.

Lessate al dente i ravioli, conditeli con il burro ammorbidito e con il formaggio, infine veratevi sopra l'intingolo di pancetta e pinoli.