

PRIMI PIATTI

Ravioli di cicoria su passata di zucchine

di: *frangipane*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER L'IMPASTO

200 g di farina
2 uova
1/2 guscio di olio extravergine d'oliva.

PER IL RIPIENO

500 g di cicoria
250 g di ricotta ovina
pecorino romano q.b.
1/2 cipolla piccola
aglio
olio
peperoncino.

PER IL PASSATO DI ZUCCHINE

2 zucchine
burro
brodo vegetale.

PER LA SALSA AL GORGONZOLA

60 g di gorgonzola

1 tuorlo

1 scalogno

100 g di brodo vegetale

poco burro.

PREPARAZIONE

- 1 Prendere la cicoria, lavarla bene e metterla in ammollo nell'acqua sciacquandola ogni tanto per rimuovere i residui di terra.





- 2 Nel frattempo, preparare l'impasto per i ravioli impastando gli ingredienti dati, avvolgerlo nella pellicola e lasciarlo riposare.



- 3 Bollire la cicoria in abbondante acqua salata, scolarla bene e saltarla in padella con olio, 2 spicchi d'aglio, peperoncino e mezza cipolla tritata fine.



4 Tritare, con la mezzaluna, l'aglio, la cipolla ed il peperoncino.



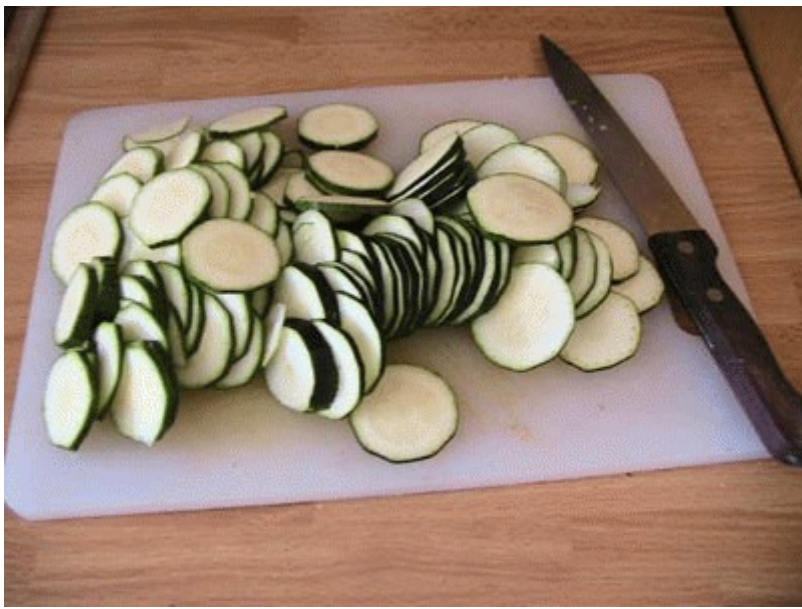
5 Unire la ricotta scolata e setacciata agli aromi.



6 Aggiungere il pecorino grattugiato fino ad ottenere la consistenza desiderata.



7 Tagliare le zucchine a rondelle.



8 Farle saltare nella stessa padella della cicoria con il burro.



9 Aggiungere del brodo per terminare la cottura.



10 Passare tutto al passaverdure.



11 Rimettere il passato in padella per aggiustarne la consistenza.



12 Trare la pasta.



13 Distribuire i mucchietti di ripieno su una striscia di pasta.



14 Coprire il ripieno con un'altra striscia di pasta.



15 Tagliare i ravioli con lo stampo.

Ripetere quest'operazione fino ad esaurimento ingredienti.



16 Ecco gli ingredienti per la salsa al gorgonzola.



17 Tritare lo scalogno, farlo appassire nel burro senza colorirlo.



18 Aggiungere il brodo caldo e il gorgonzola e far cuocere per quasi 10 minuti.



19 Passare il composto attraverso il colino e, fuori dal fuoco, aggiungere il tuorlo d'uovo e montare con la frusta fino ad ottenere una salsa. Nel frattempo, bollire i ravioli in abbondante acqua salata.



20 Mettere il passato di zucchine caldo nei piatti, distribuire i ravioli e nappare con la salsa al gorgonzola.

