

PRIMI PIATTI

Raviolo al gorgonzola con noci bacon e pere

di: *Cookaround*

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
cucchiari 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.



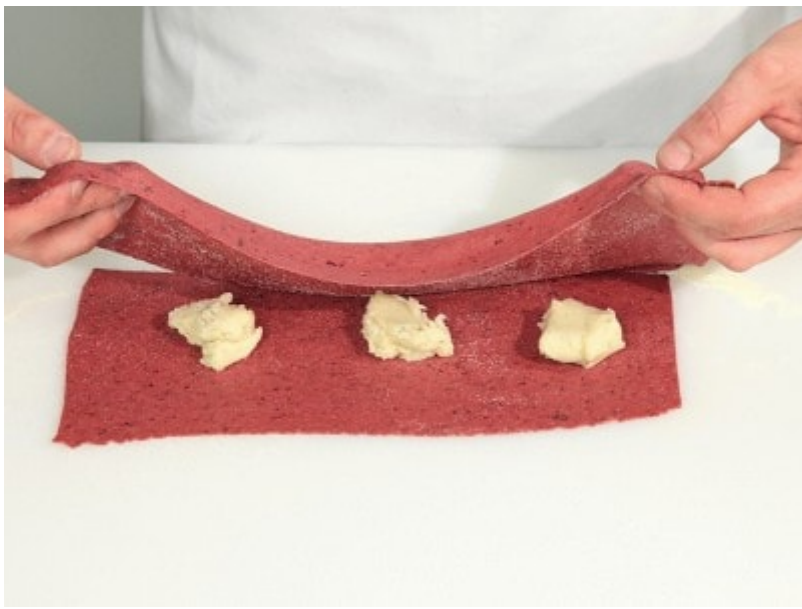
3 Preparate la pasta all'uovo seguendo la ricetta qui.

Stendete le sfoglie ricavandone dei rettangoli regolari sottili.

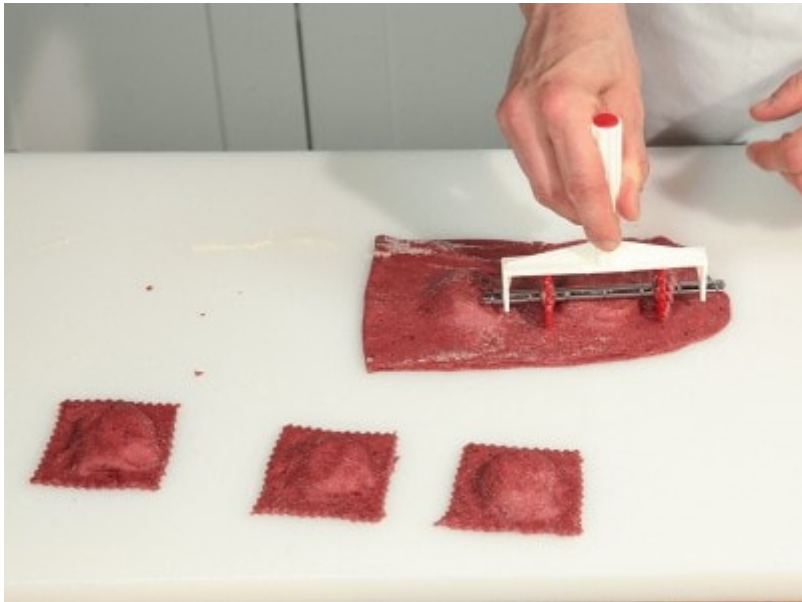
Disponete dei cucchiaini di ripieno nella parte centrale della sfoglia, distanziati l'uno dall'altro di 2-3 cm.



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