


[TUTTE LE RICETTE](#)

RAVIOLI ALLA VALPELLINENTZE

FACILE
PRIMO

INGREDIENTI

PER LA PASTA:

- 375 g di farina 00
- 100 g di farina di segale
- 320 g di tuorlo
- 1 uovo
- 40 ml di olio extravergine di oliva
- 15 g di sale

PER IL RIPIENO:

- 200 g di carne di manzo bollita
- 100 g di teteun di mucca
- 100 g di formaggio Parmigiano Reggiano
- 200 g di formaggio Fontina
- 30 ml di olio extravergine di oliva
- 2 uova
- Pepe q.b.

PER IL BRODO:

- ½ verza
- 2 kg di ali di pollo
- 3 l di acqua

PREPARAZIONE

Prepara la pasta. Metti tutti gli ingredienti nell'impastatrice e fai impastare lentamente fino a che risultino ben amalgamati, quindi metti l'impasto così ottenuto sottovuoto al 100% o in alternativa avvolgilo nella pellicola e fallo riposare qualche ora prima dell'uso.

Nel frattempo, prepara il ripieno. In una ciotola metti la carne di manzo e il teteun tritati, il Parmigiano, la Fontina tritata e le uova; mischia fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo, infine aggiungi l'olio e regola di pepe.

Posiziona le ali di pollo su una teglia, infornale e falle rosolare a 200 °C per 40 minuti.

Una volta pronte, mettile in una pentola con l'acqua fredda e la verza, accendi il fuoco portando il tutto a bollore e lascia lessare per circa un'ora. Quando il brodo è pronto filtralo e mettilo a ridurre fino a ottenere un litro di liquido.

Stendi la pasta all'uovo più fine possibile, tagliala a cerchio con un coppapasta, adagia il ripieno e chiudi la pasta andando a formare i ravioli. Cuocili in acqua salata per 2 minuti, scolali, mettili in un piatto fondo e irrorali con la riduzione di brodo. Aggiusta di sale e condisci con un filo d'olio extravergine.

PER UN TOCCO IN PIÙ



Il filo d'olio finale è sempre compito del GranFruttato!



CHEF

Giacomo Lovato

Giacomo Lovato è giovanissimo: ha 27 anni e dal novembre del 2016 ha preso in mano le redini dello [Snowflake, il ristorante](#) gastronomico all'interno dell'Hotel Principe delle Nevi.

CONDIVIDI

