

**GENTE** in cucina

# RAVIOLI

*un mondo di bontà  
nello scrigno di pasta*



**Bottoni  
di pollo**

Preparazione  
50 minuti  
Tempo di cottura  
15 minuti

**INGREDIENTI PER 6 PERSONE**

200 g di farina, più quella per la lavorazione \* 2 uova \* 200 g di petto di pollo \* 100 g di caprino \* 2 l di brodo di pollo \* 1 mazzetto di erba cipollina \* 1 ciuffo di prezzemolo \* Olio extravergine d'oliva \* Sale e pepe

Impastate la farina con le uova, un filo d'olio e un pizzico di sale, per ottenere un impasto omogeneo.

Avvolgetelo in pellicola e fate riposare 30 minuti. Tagliate il petto di pollo a dadini e rosolateli in una padella con 2 cucchiaini d'olio, sale e pepe per una decina di minuti. Unite una manciata di prezzemolo ed erba cipollina tritati, mescolate e spegnete. Fate raffreddare. Frullate il pollo nel mixer. Unite il caprino e regolate di sale e pepe.

Tirate la pasta con la macchinetta in sfoglie sottili. Stendetele sul piano infarinato. Distribuite su metà sfoglie il ripieno. Coprite con foglioline di prezzemolo, le sfoglie rimaste e sigillate. Ritagliate i bottoni con uno stampino rotondo. Lessateli in acqua salata. Serviteli nei piatti con il brodo bollente ed erbe fresche tagliuzzate.

## RAVIOLI

### Fagottini al radicchio

Preparazione

40 minuti

Tempo di cottura

25 minuti

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g di pasta fresca all'uovo per lasagne \* 500 g di radicchio \* 250 g di taleggio \* 200 g di ricotta \* 2 scalogni \* 1 ciuffo di timo \* 100 ml di vino bianco \* 40 g di parmigiano reggiano grattugiato \* Granella di noci \* Farina \* Burro \* Olio extravergine d'oliva \* Sale e pepe

**M**ondate il radicchio e tagliatelo a strisciole. Sbucciate e tritate gli

scalogni. Rosolateli in una padella con poco olio. Unite il radicchio, lasciatelo insaporire, sfumate con il vino, salate, pepate e fate appassire la verdura. Spegnete, fate raffreddare e sgocciolate radicchio e scalogni dal liquido in eccesso. Mescolateli in una ciotola con la ricotta, il timo e il parmigiano. Riducete il taleggio a dadini. Stendete

le sfoglie di pasta sul piano infarinato, distribuite su metà di esse il ripieno al radicchio, coprite con i dadini di taleggio, le sfoglie rimaste e sigillate bene. Ritagliate i fagottini con uno stampino rotondo. Cuoceteli in acqua salata. Conditeli con abbondante burro fuso con sale, pepe, timo e una cucchiata di granella di noci.