

con gusto | *assolutamente primi*

Ravioli taleggio e pere

Ingredienti per 4 persone

Pasta all'uovo, 300 g
Taleggio, 200 g
Pere, 1
Nocciole, 30 g
Pepe rosa
Parmigiano grattugiato, 40 g
Salvia, 6 foglie
Burro, 60 g
Olio evo
Sale

Preparazione

Tagliate il taleggio e le pere a cubetti. Saltate in padella a fuoco vivace le pere con 20 g di burro e del pepe rosa. Fate freddare e unite il taleggio. Tirate la pasta in sfoglie sottili e mettete un cucchiaio di ripieno a 4 cm di distanza uno dall'altro, bagnate la pasta con poca acqua passando delicatamente un pennello e coprite con un'altra sfoglia, fate fuoriuscire l'aria e con l'aiuto di una rotella liscia ritagliate i ravioli e sigillateli bene. Mettete le nocciole in un sacchetto resistente, chiudetelo e con un batticarne rompete grossolanamente le nocciole. In una padella mettete l'olio, il burro, le foglie di salvia, le nocciole e fate cuocere delicatamente. Lessate i ravioli in acqua bollente salata, scolateli nel burro e salvia, fateli insaporire bene e serviteli cosparsi di formaggio grattugiato.

