

RAVIOLI CON FONDUTA DI TALEGGIO E MENTA

Se vi piacciono i ravioli, vi suggeriamo di prepararli in questa succulenta versione, conditi con una fonduta di taleggio e menta. Secondo lo scrittore latino Plinio il Vecchio, vissuto nel Primo secolo, questo formaggio fu creato dagli Orobii, tribù celtica che nel Quarto secolo avanti Cristo si stabilì tra i monti lombardi e gettò le basi della produzione casearia

Ingredienti per 4 persone • Pasta fresca all'uovo: g 350 • Polpa di vitello tritata: g 100 • Lonza di maiale tritata: g 100 • Una fetta di prosciutto crudo: g 100 • 2 uova • Taleggio: g 250 • Panna: mezzo litro • Parmigiano grattugiato: g 200 • Noce moscata • Un mazzetto di menta • Burro: g 30 • Sale e pepe

In una casseruola con il burro cuocete le carni tritate per quindici minuti, il prosciutto ridotto a

dadini e continuate la cottura per cinque minuti. In una ciotola, mescolate le carni tritate con le uova, centocinquanta grammi di parmigiano e un pizzico di noce moscata grattugiata, salate e pepate. Su un piano da lavoro stendete la pasta fresca all'uovo, con una rotella tagliapasta ricavate dei quadrati di quattro centimetri, disponete al centro il ripieno di carne e chiudeteli, confezionando dei ravioli. In un tegame lasciate sciogliere a fuoco basso il taleggio,

privato della buccia e sminuzzato, incorporate la menta lavata e tritata, versate a filo la panna, aggiungete il parmigiano rimasto e amalgamate rimstando con un cucchiaino di legno, fino a ottenere una salsa densa e omogenea. Cuocete i ravioli in abbondante acqua salata, scolateli, disponeteli nel piatto da portata e conditeli con la fonduta preparata.

Tempo di preparazione: 45 minuti
Kcal 720 a persona

FACILE

