

trenta minuti

RIPIENO della tradizione

Il ripieno tradizionale per i ravioli di carne prevede l'uso dello scamone, taglio di carne ricavato dal manzo, che viene fatto rosolare con sedano, carota e cipolla tritata. A questo, si unisce un bicchiere di vino e si fa cuocere per 3 ore. La carne poi viene tritata e si aggiungono 2 uova, formaggio grana e pangrattato. Questo saporito ripieno di carne viene poi disposto su metà delle sfoglie e coperto con le altre metà.



Cre moso e saporito
Il Taleggio DOP è un formaggio tipico della tradizione lombarda, delizioso a tavola e in cucina.

Di carne con fonduta di taleggio e funghi

Per 4 persone
500 g di cappellacci con ripieno di carne
200 g di taleggio - 100 ml di panna fresca
250 g di funghi portobello - 2 rametti di timo e rosmarino - olio extravergine
1 spicchio d'aglio - sale - pepe

Pulisci i funghi eliminando la parte bassa del gambo, nel caso fossero particolarmente sporchi di terra sciacquali velocemente sotto l'acqua fredda senza immergerli, poi tagliali a fette di circa mezzo cm e saltali per 2-3 minuti in una padella con un filo d'olio e 1 spicchio d'aglio spellato, poi regola di sale e pepe. **Elimina la crosta** del taleggio, dividilo con le mani a pezzetti piccoli e falli sciogliere a fiamma bassissima in un pentolino insieme alla panna fino a quando sarà completamente fuso. **Cuoci i cappellacci** per pochi minuti in abbondante acqua bollente salata, condiscili con un filo d'olio, poi disponili sul piatto su un fondo di fonduta, guarnendo con qualche funghetto e con un trito di timo e rosmarino.

“Alla fonduta di taleggio puoi aggiungere della pancetta rosolata a parte in poco olio.”



Preparazione
20 min.

Cottura
15 min.

Di asparagi con pomodori secchi

Per 4 persone
500 g di ravioli agli asparagi - 350 g di asparagi - 6-7 pomodori secchi sott'olio - 50 g di capperi - 50 g di olive taggiasche - olio extravergine - sale

Taglia le punte degli asparagi e cuoci i gambi in acqua salata per 4-5 minuti, poi scolali, tenendo da parte l'acqua di cottura degli asparagi che utilizzerai per lessarvi i ravioli, e passali sotto un getto d'acqua fredda per mantenere il color verde brillante. Frullali con 2 cucchiai d'olio fino a ottenere una salsa cremosa. **In una padella** con un filo d'olio fai rosolare le punte di asparagi per un paio di minuti. Sala leggermente e tieni da parte per decorare il piatto. **Cuoci i ravioli** in abbondante acqua bollente salata e servili con la salsa, i pomodori secchi tagliati a pezzetti, le punte degli asparagi e spolverizza con un trito di capperi e olive.

Preparazione
20 min.

Cottura
10 min.

