

Bretta Rossa Azienda Agricola Ravasini



Strada per la Colma, 14
Tagliolo Monferrato
15070 Alessandria
Tel.+39 347 6505044
e-mail: cascina@brettarossa.it
<http://www.brettarossa.it/>

Ravioli al profumo di limone e vongole

Ingredienti per 4 persone Per la pasta 1 kg di farina, 5 uova intere, 250 g di latte, semola di grano duro



Per il ripieno 300 g di ricotta, 200 g di vongole voraci, 200 g di mozzarella, 50 g di Parmigiano Reggiano, 15 g di limone fresco massese, sale e pepe

Preparazione Disporre a fontana la farina e porvi al centro le uova. Aggiungere il latte, il sale e la semola di grano duro. Impastare il tutto fino ad ottenere una pasta liscia e omogenea.

Lasciar riposare per mezz'ora.

Tagliare l'impasto a piccoli cubetti e metterlo in una ciotola di acciaio, aggiungere la ricotta e gli altri ingredienti.

Stendere una sfoglia con la metà della pasta ottenuta, disporla su un tavolo e spennellarla con l'uovo.

Con una sac à poche comporre i ciuffetti di ripieno.

Completata questa operazione, stendere l'altra metà dell'impasto e ricoprire la sfoglia su cui è adagiato il ripieno.

Con un coppa pasta ritagliare piccoli ravioli a forma di quadretti.

Soffriggere olio e aglio in camicia e aggiungere le vongole voraci.

Far cuocere i ravioli, scolarli e mantecarli nella salsa delle vongole, aggiungendo una spruzzata di limone.



Alta Langa Cuvée Leonora Extra Brut
2019 sbocc.2023 Docg 92/100



Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Cuvée Leonora Alta Langa Spumante Brut Metodo Classico 2018 sboccatura 2023		30.50€	si	Lo trovi da...	
Cuvée Leonora Rosé Alta Langa Spumante Rosé Metodo Classico 2019 sboccatura 2023		30.50€	si	Lo trovi da...	
Alta Langa Docg Riserva Brut Natura 2018 sboccatura 2023		40€	si	Lo trovi da...	