

CANTINA FRANCONI



Azienda Agricola Antichi Poderi dei Gallina
VIA TANARO 45
12052 NEIVE (CN)
TEL. +39 017367068
francone@franconevini.com
www.franconevini.com

Raviolini "Cuor di mamma" con Barbera d'Alba superiore 2021 Doc I Patriarchi

Ingredienti per 4 persone



Per la pasta 4 uova, 500 g di farina, 10 g di timo, 10 g. di prezzemolo, Sale q.b.

Per la salsa 50 g di zucca, 1 carota, 1/2 cipolla, 1/2 patata, Una spolverata di noce moscata, 30 g di parmigiano, Sale e pepe q.b.,

Per la farcia 150 g di ricotta caprino, 20 g di mandorle tostate, Sale q.b.

Preparazione

Mettere la farina a fontana sul tavolo, incorporare le uova, il sale, un po' di acqua e gli odori. Tirare la sfoglia sottile e mettere il ripieno in piccole dosi sulla sfoglia a distanza di 2 cm. Ricoprire con altra sfoglia e tagliare con l'apposito utensile a forma di cuore.

Preparate la salsa di zucca mettendo in una casseruola la zucca a pezzi, la carota, la cipolla e la patata. Far cuocere a fiamma moderata, aggiungendo un bicchiere di brodo vegetale, per 30 minuti circa. Frullare il tutto e aggiungere il parmigiano, la noce moscata e aggiustare di sale.

Lessare i raviolini e versarli nella salsa, amalgamando bene. Servire subito.

Specialità del Buon Ricordo [Chef: Davide D'Agostino](#)

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Barbera d'Alba superiore 2021 Doc I Patriarchi		16€	si	Lo trovi da...	
Magia Roero Arnesi doc 2023		10€	si	Lo trovi da...	
Barbaresco docg Albesani 2021		28€	si	Lo trovi da...	