

Raviolone di magro ma non troppo

Raviolone di magro ma non troppo

Giorgio Cherubini Patron del ristorante der-katzlmacherdi Monaco di Baviera ci propone un piatto da abbinare a [Sauvignon Blanc Friuli Isonzo 2022](#)
Doc dell'azienda I feudi di Romans

Ingredienti per 4 persone: Per la pasta · 200 g
farina di semola rimacinata



- 125 g tuorlo d'uovo
- ½ cucchiaino di olio di oliva

Per la farcia

- 4 tuorli d'uovo freschi
- 1 scalogno tritato
- 20 g burro
- 200 g spinaci puliti e lavati
- 200 g ricotta di pecora fresca
- 3-4 cucchiaini di pecorino grattugiato
- sale, pepe
- noce moscata
- buccia di limone grattugiata

Per la salsa

- 12 foglie di salvia
- Pecorino grattugiato
- 100 g burro

Preparazione

Per la pasta fresca

Disporre la farina di semola a fontana, incorporare i tuorli d'uovo, l'olio di oliva. Impastare bene finché si ottenga un composto omogeneo, liscio e morbido. Lasciar riposare l'impasto coperto in frigo per circa 30 minuti.

Per la farcia di magro

In una padella rosolare lo scalogno con il burro. Aggiungere gli spinaci precedentemente lavati. Condire con sale, pepe, della noce moscata. Raffreddare gli spinaci e tritarli finemente (anche nel cutter) e amalgamarli alla ricotta di pecora aggiungendo il pecorino grattugiato.

Per il Raviolone

Tirare la pasta finemente (deve essere quasi trasparente). Formare un cerchio al centro del futuro Raviolone creando in mezzo uno spazio per il tuorlo. Separare il tuorlo dall'albume e disporlo delicatamente del centro dell'impasto di spinaci. Facendo molta attenzione a non rompere il tuorlo, appoggiare un altro foglio di pasta fresca a coprire il ripieno e chiudere il Raviolone dandogli una forma rotonda, meglio se si ha a disposizione un coppapasta ondulato. Avremmo così ottenuto un Raviolone rotondo con in mezzo un cerchio verde con all'interno un tuorlo arancione.

Il Piatto

In acqua salata cucinare il raviolone di magro per 5-6 minuti. Adagiare il Raviolone su un piatto precedentemente spolverato di Pecorino grattugiato. Far spumeggiare il burro con la salvia e irrorare il Raviolone. Servire il *Raviolone di magro... ma non troppo* grattugiando al momento un pò di limone fresco.

Monaco di Baviera Bräuhausstr. 6

Tel. +49 089333360 Fax: +49 08924205538

www.der-katzlmacher.de

derkatzlmacher@friul.de

Proprietario: Giorgio Cherubini

Chef: Gianluca Polo