

# 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-katzmacher.de](http://www.der-katzmacher.de)

[derkatzmacher@friul.de](mailto:derkatzmacher@friul.de)

Proprietario: Giorgio Cherubini

Chef: Gianluca Polo