

RAVIOLI DEL PLIN RIPIENI DI PATATE, BIETOLE ED ERBE SELVATICHE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

per la sfoglia

- 200g farina
- 2 uova

per il ripieno

- 2 patate medie
- 200g bietole fresche
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- 0,5g Erbe Selvatiche - Miscela di Erbe e Fiori
- 1 spicchio aglio
- 1 uova
- 60g parmigiano reggiano grattugiato
- q.b. Fiocchi di Sale Marino
- q.b. Pepe Nero Macinato Grosso

per il condimento

- 30g burro
- 200g Crem-A-Poche "al Gorgonzola DOP"

PROCEDIMENTO

- Impastare la farina con le uova e lasciare riposare nel frigorifero per mezz'ora.
- Nel frattempo, lessare le patate e passare le bietole in padella con olio e uno spicchio di aglio fino a cottura.
- Aggiungere le erbe selvatiche.
- Fare asciugare bene le bietole in padella e metterle in una ciotola con le patate schiacciate. Aggiungere, il parmigiano, l'uovo e salare e pepare a piacere.
- Nel frattempo, riprendere la pasta e stenderla in una sfoglia sottile.
- Riprendere il ripieno metterlo in una sac à poche senza bocchetta a cui si sarà praticato un foro di circa un centimetro.
- Creare una striscia di ripieno sulla sfoglia.
- Arrotolare leggermente la sfoglia sul ripieno e tagliare la parte in eccesso.
- Con il pollice e l'indice pizzicare delicatamente il cordoncino; con una rotella dentata tagliare i ravioli dov'è stato pizzicato il cordoncino.
- Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata fino a che non vengono a galla.
- Nel frattempo, in una padella, sciogliere un po' di burro e farlo andare a fuoco medio finché non diventa color nocciola; aggiungere un mestolo di acqua di cottura della pasta e un altro po' di burro per terminare cottura.

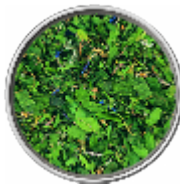
finitura e presentazione

- Scolare i ravioli e farli saltare velocemente nella padella con il condimento.
- In un'altra pentola, scaldare la Crema al Gorgonzola Dop Demetra, adagiarla poi sul fondo del piatto e appoggiare sopra i plin.
- Servire.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Olio Extra Vergine di
Oliva**



**Erbe Selvatiche -
Miscela di Erbe e Fiori**



Focchi di Sale Marino



**Pepe Nero Macinato
Grosso**



**Crem-A-Poche "al
Gorgonzola DOP"**