

RAVIOLI IN CRUMBLE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

per la pasta

- 100g farina tipo 00
- 10g cacao amaro
- 1 uovo

per il ripieno

- 100g ricotta
- 100g parmigiano reggiano
- q.b. Erbe Selvatiche - Miscela di Erbe e Fiori
- q.b. Noce Moscata Intera

per il crumble

- 10g Salvia - Liofilizzata
- 30g burro
- 30g farina di mandorle
- 30g farina bianca
- 7g zucchero di canna
- 3g sale

per il condimento

- 300g Porcini Trifolati Troll
- 250g Crema di Zucca
- q.b. ribes

PROCEDIMENTO

- Creare una fontana con la farina tipo 00, inserire l'uovo al centro, il cacao amaro e impastare sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
- Successivamente stendere la pasta e farcire con il ripieno di ricotta miscelata al parmigiano, ad un pizzico di noce moscata e alle erbe selvatiche.
- Per il crumble alla salvia frullare salvia, burro, farina bianca, farina di mandorle, zucchero di canna e sale in un mixer, disporre su di una teglia con carta forno e cuocere per circa 10 minuti a 165 gradi.
- Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata sino a cottura e successivamente saltare con i porcini.
- Servire i ravioli sopra alla crema di zucca ben calda e guarnire con i ribes e il crumble alla salvia.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



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



Noce Moscata Intera



Salvia - Liofilizzata



Porcini Trifolati Troll



Crema di Zucca