

RAVIOLI RIPIENI DI PARMIGIANO REGGIANO E MANDORLE CON BURRO ALLA LAVANDA

PER LA SFOGLIA

Farina 00 kg 1

Uova intere 10

INGREDIENTI

Ricotta vaccina g 500

Mandorle g 150

Formaggio grana grattugiato g 200

Noce moscata q.b.

Sale e pepe q.b.

Burro g 250

Foglie di lavanda 30

1. Preparare la sfoglia secondo le nostre dosi: disporre la farina a fontana, adagiarvi le uova e impastare energicamente fino ad ottenere una sfoglia ben elastica. Stendere la sfoglia.
2. Successivamente preparare l'impasto: spellare le mandorle in acqua bollente e tritarle finemente, aggiungere la ricotta, il sale, la noce moscata, il parmigiano e impastare bene.
3. Tagliare la sfoglia formando dei piccoli quadrati ed adagiarvi un cucchiaino di ripieno. Chiudere il raviolo unendo l'estremità, otterrete un piccolo saccottino.
4. Condire il raviolo con burro fuso aromatizzato con foglie di lavanda lasciato in infusione almeno per 4 ore.

LA LOCANDA DI PIETRACUPA

