

## Ravioli al radicchio tardivo di Treviso, speck e formaggio di fossa



*Il raviolo è sicuramente un prodotto di tradizione italiana; il ripieno a base di radicchio, in questo caso, lo rende particolare nel gusto e nell'aroma. Potrebbe essere condito in molti modi, semplicemente con burro e salvia, oppure come nel nostro caso con salse leggermente più elaborate.*

- **Categoria:** Primo
- **Radicchio:** Rosso di Treviso Tardivo
- **Preparazione:** 90 minuti
- **Cottura:** 40 minuti
- **Difficoltà:** media

### INGREDIENTI PER 10 PERSONE

300 g di pasta fresca

per il ripieno:

400 g di radicchio di Treviso 200 g di speck

40 g di scalogno

100 g di formaggio di fossa

200 g di ricotta

2 tuorli

1/2 dl d'olio extravergine d'oliva

sale e pepe

per la salsa:

2 dl di panna

100 g di burro

50 g di formaggio di fossa

### TABELLA NUTRIZIONALE

Protidi 206,2 - Lipidi 306,9,7

Glucidi 416,3

Kcal 5874,4

Kilojoule 24578,4

### VINI CONSIGLIATI

Vintage Tunina Silvio Jerman

Per sostenere la robustezza del piatto occorre un vino importante e alcolico

Confezionate la pasta fresca impastando la farina con le uova. Utilizzate piccole quantità d'impasto per volta, che stenderete con l'ausilio del mattarello oppure con il tirapasta, ottenendo così delle sfoglie sottili. Evitate di tenerle esposte all'aria, perché si seccerebbero facilmente non consentendo più l'adesione tra sfoglia e sfoglia. Lavate accuratamente il radicchio e tagliatelo a pezzetti piccoli. Tritate finemente lo scalogno e fatelo rosolare in padella con poco olio d'oliva. Aggiungete metà dello speck tagliato a julienne e subito dopo il radicchio. Trifolate il tutto a fuoco vivo, in modo da far evaporare tutta l'acqua. Condite con sale e pepe.

Riducete ora in poltiglia questo composto, utilizzando un mixer e quindi incorporatevi la ricotta, il formaggio di fossa e i tuorli d'uovo, il tutto condito con sale e pepe. L'impasto ottenuto dovrà essere omogeneo e asciutto. . Confezionate i ravioli, in misura regolare. Sigillate bene le estremità per evitare che il ripieno fuoriesca durante la cottura.

Per confezionare la salsa fate fondere il burro, aggiungete il restante speck tagliato a julienne e la panna fresca. Fate bollire il tutto per pochi minuti.

Togliete dal fuoco e, con l'ausilio della frusta incorporate il restante formaggio grattugiato.

Cucinate i ravioli in abbondante acqua salata e in movimento, per evitare che attacchino.

Versate la salsa a specchio sui piatti e adagiatevi i ravioli cotti e ben sgocciolati. Qualche foglia di radicchio servirà come motivo decorante.

*Claudio Moras Presidente Unione Regionale Cuochi Emilia Romagna*