

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 Bräuhäusstr. 6

Tel. +49 089333360 Fax: +49 08924205538

www.der-katzlmacher.de

derkatzlmacher@friul.de

Proprietario: Giorgio Cherubini

Chef: Gianluca Polo

Solare: milanesine con risotto allo zafferano

Solare: milanesine con risotto allo zafferano



Questo piatto chiama in causa due classici della cucina milanese. Innanzitutto la cotoletta: 'lombolos cum panitio', si legge nella lista di un banchetto del 1134, trovando conferma che il taglio dev'essere la parte anteriore della lombata di vitello, con tanto d'osso che tiene la carne in banderuola. Alta o battuta, è stata altra questione a lungo discussa, ma ormai è certo che ogni maltrattamento nuoce alla sua bontà.

Quanto al risotto, protagonista è lo zafferano, spezia che si ottiene dal croco (*Crocus sativus*), bulbacea originaria della Persia, diffusa dagli Arabi nelle terre mediterranee. La polvere arancione ricavata con straordinaria pazienza dagli stimmi del fiore deve agli Spagnoli la sua notorietà gastronomica, dalla paella valenciana, piatto di riso guarnito con pesce, crostacei e carni miste, al risotto mantecato alla milanese, tradizionalmente servito con

l'ossobuco in gremolata.

Ingredienti per 4 persone

Per il risotto: 160 g di riso Carnaroli, 60 g di burro, 1/4 di cipolla bianca, 1/2 bicchiere di vino bianco secco, 1 pizzico di zafferano in stimmi, 1/2 litro di brodo leggero e chiarificato, 40 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

Per le milanesine: 12 "cubetti" di fesa di vitello (4 cm di lato; 2,5 di spessore), farina bianca, pangrattato, 2 uova, 40g di burro

Preparazione

Avviate la preparazione del risotto soffriggendo con una noce di burro la cipolla tritata molto finemente. Aggiungete il riso e con una paletta di legno mescolatelo in modo da insaporirlo omogeneamente. Versate il vino bianco e lasciatelo sfumare. Aggiungete il brodo e gli stimmi di zafferano portando a cottura. Levate la pentola dal fuoco, aggiungete il formaggio grattugiato e il burro restante, mescolando con vigore per mantecare bene il risotto; se necessario, aggiustate di sale.

Nel frattempo dedicatevi alle milanesine. Passate i cubetti di fesa prima nella farina bianca, quindi nell'uovo sbattuto e infine nel pangrattato, compattando con le mani in modo da far aderire bene la panatura. Sciogliete il burro in una padella e quando friggerà dolcemente aggiungete le milanesine; fatele imbiondire su ambo i lati girandole con attenzione; alla fine sgocciolatele con una paletta forata e trasferitele su carta da cucina perché possano cedere il grasso in eccesso. Componete i piatti con tre 'cotolettine' a testa e una mezzaluna di risotto giallo.

Vino consigliato: Ribolla Gialla Collio Doc 2022 [az. Soso!](#)

Ricetta tratta da Trattoria Masuelli Milano

Viale Umbria, 80

Tel. 02.55184138

www.masuellitrattoria.com

prenotazioni@masuellitrattoria.it

Gamberi in crema di piselli e frutti

Gamberi in crema di piselli e frutti con Brezza Trentodoc pas dose



Per 2 persone: 6 gamberi medi, 400gr. di piselli, 2 scalogni e qualche frutto, more, ribes, fragole.

Preparazione: soffriggere lo scalogno tritato sfumare con il vino e versare i piselli freschi e aggiungete acqua sino a coprire il tutto.

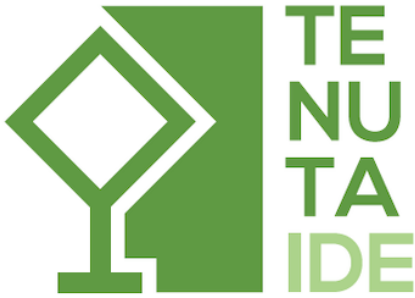
Lasciare bollire sin che l'acqua si sarà ritirata quasi completamente, togliere dal fuoco e frullare il tutto aggiungendo olio evo Garda Dop, salate a piacere.

Sgusciate i Gamberi lasciando la testa in bella vista, in una padella bagnate con olio evo Garda Dop e uno spicchio d'aglio in camicia fate sfrigolare l'olio e spegnete la fiamma e mettete i gamberi in padella per una scottata massimo due minuti. Preparete i piatti di portata facendo un letto di crema di piselli e su un supporto appoggiate i gamberi e aggiungete i frutti.

[chef Tino Vettorello](#)

TENUTA IDE ssa

TENUTA IDE ssa



Via Crestani, 31/B - 36040
Meledo di Sarego (VI)
3493878400

info@lafoglia.wine

<https://www.lafoglia.wine/it>

Enoemme



29015 Castel San Giovanni (PC)

Via E. De Amici, 5

Cell.: +39 335 62 09 963

Tel.: +39 0523 849 394

info@fabriziomariamarzi.com

marzifabrizio@gmail.com

<https://www.fabriziomariamarzi.com/contatti>



ilvino per tutti

Assaggiati dai team di: Piero Rotolo, Francesco Turri,
Bruno Fulco e Giuseppe Casagrande



Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
------	--------	--------	------------	----------------	------

TENUTA IDE ssa



TENUTA IDE ssa

Via Crestani, 31/B – 36040
Meledo di Sarego (VI)
3493878400
info@lafoglia.wine
<https://www.lafoglia.wine/it>

Ca' Di Frara

Ca' di Frara[®]

viticoltori dal 1905

Ca' di Frara
Loc. Casa Ferrari, 1 -
27040 Mornico Losana (PV)
Tel. +39 339 575 7441
E-mail: cadifrara@cadifrara.com
<https://www.cadifrara.com/cdf/cadifrara-home/>



 **ilvino per tutti**

Assaggiati dai team di: Piero Rotolo, Francesco Turri,
Bruno Fulco e Giuseppe Casagrande



Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
------	--------	--------	------------	----------------	------

AA De Vigili



DE VIGILI

Via Molini 28, 38017 -
Mezzolombardo, Trentino, Italia
Tel. 349 554 3239 -
info@cantinadevigili.it
<http://www.cantinadevigili.it/>

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
------	--------	--------	------------	----------------	------

Az. Ag FRATTINA



Via Chiesuola , 5
33076 Pravisdomini, PN Italy
T: [+39 348 7417597](tel:+393487417597)
E: commerciale@contidellafrattina.it
<https://www.contidellafrattina.it/>

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
------	--------	--------	------------	----------------	------

AlterivE

Via Giarentine 7,
Col San Martino



3485299240
giacomettidaniele01@gmail.com

Iscritto a Venice International Wine Trophy Bubbles