Ravioli al San Daniele in salsa Montasio

Via San Martino 24
Castiglione Tinella (Cn) 12053

matteo soria
CASCINETTA

0141 855158

info@matteosoria.it
https://www.matteosoria.it/

Bric Prima Bella Asti Docg Brut con Ravioli al San Daniele in salsa Montasio

Ingredienti per 4 persone ***Per la pasta*** 80g di farina 00, 80g di semola di grano duro, 70g di uova intere, 10g di vino bianco

Spumante che amalgama il gusto deciso della crema del formaggio con la fragranza del vino creando una sinfonia al palato

Per il ripieno 200g di latte, 15g di farina 00, 15g di burro, 80 g di Montasio 60 gg, 100g di prosciutto di San Daniele

Per la salsa al Montasio 250g di panna fresca, 100g di Montasio grattugiato

Preparazione

Impastare farina e semola assieme alle uova e al vino bianco fino a quando l'impasto risulterà liscio ed elastico. Far riposare la pasta per almeno 30 minuti prima di sfogliarla.

Intanto preparare il ripieno facendo una besciamella con il latte il burro e la farina.

A parte rosolare il prosciutto fino a renderlo croccante.

Appena pronto il tutto unirli assieme al Montasio tagliato a dadini dopodiché passare il tutto al frullatore ad immersione. Lasciar raffreddare il ripieno.

Sfogliare la pasta allo spessore desiderato, tagliarla per formare i ravioli e farcire aiutandosi con una sacca da pasticcere. Richiudere i ravioli applicando una leggera pressione.

Mettere a scaldare la panna fresca, aggiungere il Montasio grattugiato e mescolare accuratamente con una frusta.

Calare i ravioli in acqua bollente salata per un paio di minuti e saltarli con una noce di burro dorato.

Nel piatto con la salsa e spolverando con dei semi di papavero.

Chef: Massimiliano Boscarello e Cristian Ceccone

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Moscato d'Asti Docg 2021		**7.50€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Bric Prima Bella Asti Docg Brut		**8.50€**	**si**	**Lo trovi da...**	