

Ravioli del duca con piccione, crema di pere e finocchietto selvatico

Ingredienti x 4 persone Per la pasta: 150 g di farina 00, 150 g di semola, 3 uova gialle

Per il ripieno: 180 g di polpa di piccione, 40 g di cipolla rossa, 20 g di carote, 10 g di sedano, 1 spicchio d'aglio, 3 foglie di salvia, sale e pepe q.b. olio Evo q.b.

Per la salsa: 2 ossa di piccione, 1 cipolla piccola rossa, 1 carota piccola, 1/2 costa di sedano, 1/2 bicchiere di vino rosso, 2 g di semi di finocchio, sale e pepe q.b.

Per la purea di pera: 1 pera grande

Preparazione



Per la pasta: su una spianatoia versare le farine mescolate, in una fontana, con il centro un incavo, dove versare le uova leggermente lavorate, al fine di semplificare la lavorazione. Impastare con decisione fino ad ottenere un impasto compatto e omogeneo, rivestire con pellicola e lasciare riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.



Costo € 15,00

il ripieno: in una casseruola versare il trito di cipolla, sedano, carote, unire lo spicchio d'aglio e la salvia, lasciare imbiondire con l'olio evo. Unire la polpa di piccione, rosolare, sfumare con vino e far evaporare. Portare a cottura con acqua. Quando è ben cotto, togliere la salvia e l'aglio, e tritare finemente il composto e aggiustare di sale e pepe l'impasto così ottenuto, far raffreddare.

Per la salsa: mettere in un tegame le ossa di piccione, con un filo d'olio Evo. Tostare leggermente, unire gli aromi, sfumare con vino bianco, far evaporare e unire l'acqua e portare a ebollizione. Far cuocere fino ad ottenere un brodo ben profumato (circa 15 minuti) e filtrare.

Per la purea di pera: lavare e pulire la pera, tagliare a pezzi e cuocere a vapore. Quando è cotta frullare.

I ravioli: stendere la pasta all'uovo in una striscia dello spessore di circa 3mm. Adagiare sopra nella metà della striscia delle piccole quantità di ripieno (1 cucchiaino). Distanziare tra loro circa 2,5cm, ricoprire ripiegando su se stessa la pasta, sigillare i ravioli e tagliare. Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata per 3 minuti circa, scolare e terminare la cottura in padella con il brodo di piccione ristretto con aggiunta di finocchietto.

Finalizzazione: al centro del piatto stendere in modo longineo un cucchiaino di purea di pera, adagiare sopra i ravioli, nappare con un po' della salsa e buon... ricordo.

Via di Castello, 2 Tel. 0588 81510 cheffabiovallini64@hotmail.com

<https://www.facebook.com/EnotecaDelDuca/>