

RAVIOLI RIPIENI DI “PICULA AD CAVAL” CON VERDURE CROCCANTI AL BURRO DI NOCCIOLA

Ingredienti per 4-6 persone.

Per la pasta :

300 gr. Di pasta all'uovo
200 gr di macinato di cavallo
Sedano, peperone, carota e cipolla
2 cucchiari di salsa di pomodoro
1 bicchiere di vino rosso
Olio e burro

Per il condimento:

Sedano, carota, cipolla,
zucchina, peperone
Burro
Farina di nocciole



Preparazione:

Per il ripieno far rosolare le verdure tritate piuttosto finemente con 2 cucchiari di olio e una noce di burro, unire il macinato di cavallo e far ben tostare quindi bagnare con il vino rosso e far evaporare. A questo punto aggiungere la passata di pomodoro e qualche mestolo di brodo e far cuocere per circa un'ora fino a che il tutto sarà ben ristretto. Far raffreddare.

Stendere la pasta all'uovo in strisce piuttosto sottili, distribuire dei mucchietti di ripieno e formare, con l'aiuto di uno stampino rotondo dei ravioli a mezza luna.

In una padella far rosolare del burro con le verdure del condimento tagliate e piccoli cubetti lasciandole ben al dente. In una piccola casseruola far fondere a fuoco dolce del burro con la farina di nocciole facendo insaporire il tutto.

Sul fondo del piatto mettere un'abbondante cucchiaiata di verdure, disporvi sopra i ravioli cotti in acqua bollente salata, cospargere con parmigiano grattugiato e condire con il burro alle nocciole.