



Bimby: Ravioli al radicchio - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

Per il ripieno:

450 gr. di radicchio rosso trevigiano, 100 gr. di ricotta, 50 gr. di pancetta tesa, 1 scalogno, 30 gr. di olio evo, 1 cucchiaio di aceto balsamico, 150 gr. di parmigiano grattugiato, una manciata di pinoli, sale e pepe.

Per la pasta:

300 gr. di farina "0", 3 uova, 1 cucchiaio di olio, un pizzico di sale

Per il condimento:

30 gr. di aceto balsamico, 30 gr. di burro, 30 gr. di panna fresca, 30 gr. di parmigiano

Preparare la pasta: mettere tutti gli ingredienti nel boccale, 2 min. Spiga. Lasciare riposare in frigo 20 minuti.

Preparare il ripieno: Tritare pancetta e scalogno: 5 sec. vel. 7. Unire i radicchi puliti e tagliati a pezzi: 8 min. 100° vel.1.

Sfumare con l'aceto, aggiustare di sale e pepe, continuare la cottura 8-10 min. 100° Antiorario. Lasciare raffreddare, aggiungere la ricotta e frullare: 5 sec. vel. 7. Aggiungere 120 gr. di parmigiano e una manciata di pinoli, amalgamare: 1 min. vel. 3.

Stendere la sfoglia sottile, e preparare i ravioli. Cuocerli in acqua calda salata per circa 4 minuti, scolarli e disporli nel piatto di portata.

Preparare il condimento: sciogliere il burro: 5 min. 100° vel. 2. Aggiungere l'aceto balsamico, sfumare per un minuto, poi aggiungere la panna. Versare la salsina sui ravioli con abbondante parmigiano.