

I ravioli al Plin delle Langhe

Ingredienti: per 10 pax

Ravioli al Plin delle Langhe	gr. 1300
Concassè di pomodoro	gr. 300
Burro spumeggiante	gr. 150
Formaggio grattugiato	gr. 80
Noci	gr. 35
Olio extra vergine d'oliva	gr. 30
Basilico	gr. 10
Salvia	gr. 5
Rosmarino	gr. 5
Sale e pepe di macinino	q.b.

Procedimento:

Questa tipologia di raviolo è di qualità eccelsa, il consiglio è di servirli il più semplice possibile con del burro spumeggiante aromatizzato con salvia o rosmarino o se volete anche con entrambi le erbe spontanee.

Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata, scolarli e saltarli con del burro spumeggiante aromatizzato con le erbe spontanee, aggiungere una spolverata di formaggio grattugiato così da completare il piatto facendolo saltare leggermente da fare il filo e servire nel piatto prescelto.

Variante: se si vuole si può aggiungervi una coppettina con del concassè di pomodoro aromatizzato con del basilico a julienne, delle noci tagliuzzate, il tutto aromatizzato con sale pepe di macinino e l'olio extra vergine d'oliva.

Si consiglia di preparare il condimento una decina di minuti prima così da prendere personalità e adagiare il condimento nella parte alta del piatto.



I ravioli al plin delle Langhe

