

X Memorial Bartolomeo Marchiano

Ricetta Finalista

RAVIOLI AL GORGONZOLA NOVARESE E MASCARPONE CON VONGOLE VERACI, NOCCIOLA TONDA GENTILE, SALVIA FRITTA E FIORI EDULI

Dose per 4 persone:

- 400 gr vongole veraci
- Salvia q.b.

Ingredienti pastella per friggere

- Acqua gasata q.b.
- Farina q.b.

Ingredienti pasta fresca

- 150 gr grano arso
- 150 gr farina "00"
- 200 gr semola
- 300 gr acqua
- Sale q.b.
- Olio extra vergine

Ingredienti ripieno

- 120 gr mascarpone
- 60 gr gorgonzola Novarese
- 25 gr nocciola
- 10 ml latte



Iacopo Drago



Procedimento

Mescolare le due farine e la semola, per impastare con acqua, olio e sale.

Per il ripieno unire al gorgonzola, un po' di latte, il mascarpone e le nocciole, precedentemente tostate e tritate grossolanamente, mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Comporre i ravioli.

Per la salsa far soffriggere l'olio e.v.o. con salvia, aggiungere le vongole e coprirle finché non si aprano.

Levare le vongole e far restringere la salsa.

Passare la salvia in pastella e friggerla in olio caldo.

Cuocere i ravioli in abbondante acqua e saltarli nella salsa.

Impiattare i ravioli e porvi sopra le vongole e la salvia fritta.

Guarnire il piatto con fiori eduli.