

## *Chef Ambassador: SABRINA TUZI*

Raviolo Verde alle erbe spontanee, gorgonzola piccante e limone candito

### INGREDIENTI

per 500 gr di pasta:

350 gr di farina per pasta

150 gr di semola di grano duro

130 gr di farinello già sbollentato

140 gr di albumi

20 gr di lecitina di soia

per il ripieno:

200 gr di gorgonzola piccante

100 di panna semi-montata

per la salsa:

250 di erbe già sbollentato

5 gr di semi di carrube

olio evo, sale e pepe

limone candito

1 mela verde

cialde di gorgonzola croccante per decorare

**Per il raviolo:** per la pasta frullare insieme l'albumi il farinello e la lecitina di soia. Aggiungere le due farine e impastare fino ad ottenere una pasta liscia. Lasciar riposare.

**Per il ripieno:** montare con una frusta il gorgonzola e aggiungere la panna montata. Regolare con pepe. Per la salsa sbollentare la verdura e frullarla con un po' di acqua di cottura, l'olio evo il sale il pepe e la farina di semi di carruba.

Tirare la pasta e formare dei ravioli. Cuocerli in abbondante acqua salata.

Montare il piatto mettendo alla base la crema di farinello i ravioli le scorzette di limone candito qualche cubetto di mela verde il gorgonzola al naturale e qualche cialda di gorgonzola essiccato.

Si ringraziano per i prodotti le cascine e i Consorzi:

Azienda Agricola Cirenaiaca, Azienda Arioli, Cascina Selva, Cascina San Donato

