

Doppio raviolo con polenta e formaggio, raguttino di maiale, fonduta di montasio e composta di mele



Ingredienti

Ingredienti per 5 persone

Per la pasta all'œ™uovo:

600 g di farina 00

2 uova

330 g tuorlo pastorizzato

13 g sale

10 g olio extra vergine d'œ™oliva

Per il ripieno alla polenta:

250 g d'œ™acqua

200 g farina di polenta

20 g sale

Per il ripieno al formaggio:

200 g latte

20 g farina

20 g burro

260 g formaggio (130 g fresco e 130 g vecchio)

Per il raguttino:

300g di lonza di maiale

100 g cipolla

50 g sedano

40 g carota

1 fetta di guanciale affumicato

50 g fondo bruno (o sugo d'œ™arrosto)

qualche bacca di pepe ginepro, chiodi di garofano, coriandolo

rosmarino e salvia q.b.

sale q.b

Per la fonduta:

180 g panna

60 g formaggio stagionato

200 g Latteria fresco

20 g maizena



Ingredienti per guarnizione:

80 g senapata di mele

30 g "ciccioline" croccanti

qualche germoglio

Preparazione

Preparare la pasta fresca unendo la farina, le uova, il tuorlo, il sale e poco olio extra vergine d'oliva. Impastare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Per il ripieno di polenta: portare a ebollizione l'acqua, salarla e versarvi a pioggia la farina di polenta, cucinare per un'ora circa.

Per il secondo ripieno fare una besciamella: mettere a bollire il latte, in un'altra casseruola sciogliere il burro ed aggiungere mescolando la farina. Versare il latte bollente sul composto, mescolare e cuocere per qualche minuto. Aggiungere amalgamando i formaggi precedentemente grattugiati.

Tagliare a cubetti regolari il sedano, le carote e la cipolla, farli stufare con del guanciale affumicato. Sgrassare la lonza, tagliare a cubetti e rosolare in padella preriscaldata, versare il tutto nel soffritto, aggiungere il fondo di carne, il mazzetto aromatico, la garza con le spezie e cuocere brevemente.

Scaldare l'olio e friggere per alcuni secondi le ciccioline.

Stendere sottilmente la pasta all'uovo, farcire con i due ripieni e richiudere dando una forma rettangolare (mantenendoli separati).

Lavare e pelare le mele, cucinarle con del succo di limone e dello zucchero fino ad ottenere una purea, aggiungere due gocce di essenza di senape e raffreddare. Cuocere i ravioli in acqua salata bollente, adagiarli su un cucchiaino di raguttino di maiale, guarnire con la fonduta di formaggi, qualche bacca di ginepro sbriciolata e la composta di mele.