

# Ravioletti con formaggio latteria, burro fuso, semi di papavero e composta di mele



## Ingredienti

Ingredienti per 5 persone

Per la pasta neutra:

300 g farina

30 g burro fuso tiepido

120 g acqua tiepida

Per il ripieno:

200 g polenta (precedentemente cotta e raffreddata)

300 g formaggio latteria 60 giorni

sale e pepe q.b.

Per la composta di mele:

500 g di mele

100 g zucchero

spezie varie (cannella, chiodi di garofano, peperoncino)

Per il condimento:

80 g burro

20 g semi di papavero

## Preparazione

Per la pasta neutra disporre a fontana la farina, aggiungere il burro e l'acqua poco alla volta. Impastare fino a ottenere una pasta liscia e omogenea.

Lasciare riposare per almeno venti minuti in frigorifero.

Frullare la polenta fredda con il formaggio latteria e aggiustare con sale e pepe.

Stendere la pasta sottile, formare dei dischetti e farcirli col ripieno, chiuderli a mezza-luna.

Per la composta di mele: sbucciare e tagliare a fette

le mele, cuocerle con lo zucchero e le spezie per un'ora circa fino ad ottenere una marmellata. Cuocere i ravioli, saltarli in burro e semi di papavero, adagiarli sul piatto e accompagnare con la composta di mele.