

SILVER SUCCI per Spirito Contadino



Doppio Raviolo
Succo Silver



Doppio Raviolo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

150 g di pancetta affumicata • 150 g di ricotta
• 3 cipolle bianche di Sant'Arcangelo • **rosette
fogliari di papavero selvatico di campo Spirito
Contadino** • 4 cialde di pecorino
• 50 g di tartare di pomodoro confit
per la pasta: 300 g di farina 00 • 4 uova

PROCEDIMENTO:

Bollire la pancetta in acqua bollente, frullarla e riempire con la farcia ottenuta un sac a poche. Setacciare la ricotta, condirla con del pecorino e riempire un altro sac a poche. Brasare la cipolla tagliata a julienne e frullarla fino ad ottenere una crema solida. Stendere la pasta, con una rotella tagliare un rettangolo, riempirlo con le due farce e con una doppia chiusura creare un doppio raviolo. Scottare velocemente le rosette fogliari di papavero di campo e saltarle in padella con una noce di burro e uno spicchio di aglio. Con l'aiuto di un coppapasta impiattare le rosette fogliari e cospargere di pecorino grattugiato. Adagiare i ravioli cotti in acqua bollente e saltati delicatamente in padella, guarnire il tutto con le cialde di pecorino e la tartare di pomodoro confit.

SILVER SUCCI