

BUONI DENTRO CONSIGLIA

“TORTELLONI ROBIOLA MELANZANE E PINOLI

con

POMODORI PACHINO E BASILICO FRESCO”

Far dorare lo scalogno, aggiungere i pomodorini pachino, sale e acqua di cottura.

farli saltare pochi minuti.

Aggiungere il basilico fresco prima di servire a tavola.

Chef Fabio

“RAVIOLI CACIO E PEPE”

su CREMA DI PECORINO ROMANO

Sciogliere a bagno maria latte e pecorino romano grattugiato fino a rendere cremoso e setoso la crema. Impiattare la crema sul fondo del piatto e adagiare i ravioli.

BUONI DENTRO

TORTELONI RADICCHIO E SPECK

CON BURRO NOCI

Sciogliete il burro a bagnomaria e aggiungetevi una manciata di noci tritate.

Lessate i tortelloni in una pentola con abbondante acqua salata ed un goccio d'olio (che non farà attaccare i tortelloni tra di loro).

Scolateli al dente e conditeli con il burro fuso e le noci.

Serviteli ben caldi con una grattugiata di parmigiano reggiano.

BUONI DENTRO

TORTELLONI

CARCIOFI CON CREMA DI POMODORI

Lavate e tagliate i pomodori a pezzi e fateli stufare 5 minuti in una padella con un cipollotto tritato fine.

Mentre li cuocete completate il condimento, mescolando la besciamella con i pomodori e aggiungendo un po' di pepe e basilico.

Scolate i ravioli, conditeli e gustateli caldi. Se volete spolverizzate un po' di parmigiano reggiano.

BUONI DENTRO

TORTELLONI PORCINI E PATATE

AL DOPPIO BURRO

E ZAFFERANO

Mettere metà del burro in una padella ampia, unire dell'acqua bollente e lo zafferano; lessare al dente i ravioli.

Saltarli con delicatezza nel condimento unendo un po' alla volta il restante burro fatto a tocchetti. Aggiungere ancora altra acqua di cottura in modo da creare una crema.

BUONI DENTRO

RAVIOLI DI ZUCCA CON SALSICCIA E CREMA AL PARMIGIANO

Cuocere a bagnomaria del parmigiano grattugiato ed un goccio di latte fino ad ottenere una crema liscia.

Nel frattempo, in una padella ampia scaldare un filo d'olio ed un aglio in camicia facendo saltare i pezzetti di salsiccia.

Scolare i tortelloni e farli saltare nella padella con la salsiccia, mantecandoli con la crema di parmigiano.

BUONI DENTRO

RAVIOLI ASPARAGI

Soffriggere lo scalogno e far dorare. Aggiungere i gambi morbidi e le punte. lasciare insaporire per 5 minuti circa, aggiustare con sale e acqua di cottura. Trasferire il composto nel mixer frullare, togliendo le punte, fin ad ottenere una crema. Aggiungere parmigiano e panna acida, aggiustare con un filo d'olio e sale.

Mantecare delicatamente i tortelloni nella crema di asparagi e aggiungere le punte degli asparagi.

BUONI DENTRO

RAVIOLI FONDUTA E CASTAGNE

Preparare la fonduta mettendo a sciogliere a fuoco dolce i dadini di fontina con il latte e la panna.

Nel frattempo portare a bollore una pentola con abbondante acqua salata e far cuocere i ravioli. Servire versando sul fondo del piatto la fonduta di formaggio e spolverando con parmigiano e le noci tritate al coltello.

BUONI DENTRO

RAVIOLI D'OCA

Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata.

Rosolare la salsiccia con del rosmarino. Far saltare nella stessa padella i ravioli per un paio di minuti. Spolverare con parmigiano reggiano e servire in un piatto caldo.