

AEG

RAVIOLI ARROSTITI, RICOTTA, MENTA E SALSA ZAFFERANO

di Davide Oldani

Ingredienti

Ravioli

200 g. pasta bianca

150 g. ricotta vaccina

50 g. Grana grattugiato

2 g. sale

5 g. menta fresca

30 ml. olio extra vergine d'oliva

Salsa

200 ml. acqua

0,2 g. stimmi di zafferano

2 g. maizena diluita in acqua fredda

1 g. sale

Finitura

20 ml. olio di semi di girasole

Per 4 persone

- 1 Ravioli:** stendere la pasta sottile, in una bacinella mescolare la ricotta con il sale, il Grana, l'olio extra vergine e la menta. Confezionare i ravioli e cuocere per 7 minuti in forno a vapore (100% vapore a 100°). Tenere da parte.
- 2 Salsa:** in una casseruola far bollire l'acqua, unire il sale e la maizena. Togliere dal fuoco ed unire lo zafferano.
- 3 Finitura:** arrostitire i ravioli in padella con l'olio di semi. Disporre la salsa al centro dei piatti, i ravioli e terminare con del vene cress.



Scopri di più



CHALLENGE THE EXPECTED

Davide Oldani

Chef **Davide Oldani**, 2 stelle Michelin.