

I CASONCELLI DELL'OSTERIA DI VIA SOLATA DI CHEF EZIO GRITTI

INGREDIENTI (per 4 persone)

400 gr di pasta da ravioli
200 gr di carne di maiale
200 gr di carne di vitello
100 gr di pasta di salame
100 gr di pancetta a cubetti
100 gr di foie gras
10 gherigli di noci
6 amaretti
1 pera decana
sale, pepe q.b
noce moscata
2 bicchieri di marsala
1 presa di prezzemolo grattugiato
salvia
150 gr di burro
parmigiano reggiano



PREPARAZIONE

Preparate la pasta dei ravioli utilizzando 400 gr di farina bianca, 2 uova intere, un pizzico di sale, 2 cucchiaini da tavola di olio extravergine d'oliva e mezzo bicchiere di latte freddo.

Rosolate con poco burro la pancetta per 4-5 minuti, aggiungete la pasta di salame e lasciate cuocere a fuoco vivace per 3-4 minuti. Aggiungete la carne di maiale, quella di vitello, le noci, gli amaretti, la pera pulita, salate – pepate e lasciate riposare per una decina di minuti.

Flambate con il marsala, aggiungete una grattugiata di noce moscata e lasciate cuocere per altri 5 minuti.

Passate a tritacarne, aggiungendo il foie gras e ultimate con una manciata di prezzemolo tritato.

Confezionate con il ripieno ottenuto i ravioli, dandone la classica forma a caramella.

Cuocete in acqua bollente salata e scolate. Mantecate in padella, nel classico condimento composto da burro fuso, pancetta fine croccante e salvia.

Spolverizzate piaciuto con il parmigiano.