

## RAVIOLO RIPIENO DI TUORLO D'UOVO MORBIDO (FONDENTE) ALLA CARBONARA

### INGREDIENTI (per 4 persone)

*(per la pasta)*

4 uova

200 g di farina bianca 00

200 gr di semola rimacinata

Olio EVO

*(per la farcia)*

200 g di ricotta vaccina

100 g di pecorino romano

200 guanciale amatriciano

*(per il condimento)*

burro q.b.

salvia fresca

pecorino romano grattugiato



### PREPARAZIONE

Per prima cosa, preparate la pasta, con la planetaria o a mano, unendo tutti gli ingredienti sino a ottenere una palla liscia e omogenea.

Lasciatela riposare per almeno mezz'ora in un foglio di pellicola in frigo.

Passate alla preparazione del ripieno: tagliate il guanciale a piccoli tocchetti e riponetelo in una padella di ferro. Cuocete dapprima a fiamma alta. Quando il grasso comincerà a sciogliersi, portate la fiamma al minimo e lasciate cuocere 3 minuti. Date nuovamente di gas, e fate incroccantire il guanciale. Spegnete la fiamma, scolate su un foglio di carta assorbente e lasciate raffreddare.

Grattugiate il pecorino romano e amalgamatelo con la ricotta e il guanciale croccante.

Riponete in una sac-à-poche.

In una bacinella, rompete singolarmente le uova.

Utilizzate un separa-tuorlo per dividere tuorlo da albume, ripetendo l'operazione per ogni singola porzione. Il vantaggio del separa tuorlo è che rosso e bianco saranno divisi in maniera "chirurgica", inoltre, non rischierete di rompere (e quindi sacrificare) neppure un uovo!

Tirate la pasta sottilissima con la macchinetta, , riducendo a ogni passaggio la regolazione dello spessore.

Stendete la pasta sul tavolo da lavoro.

Appoggiate sulla sfoglia un coppapasta da 12-15 cm che vi servirà a definire la misura del raviolone.

Con la sac-à-poche, realizzate dei piccoli cerchi di ripieno sufficientemente ampi da abbracciare il tuorlo d'uovo, pur avendo cura di non rischiare di far uscire la farcitura, quando chiuderete il raviolo.

Adagiate al centro il tuorlo dell'uovo.

Spennellate con poca acqua i bordi di ciascun raviolo.

Ricoprite con la pasta e lasciate aderire le estremità, eliminando l'aria in eccesso prima di sigillare definitivamente il raviolo.

In un padellino, sciogliere il burro sin che non acquisterà un caldo colore nocciola e la salvia diverrà croccante.

Cuocere i ravioli uno alla volta per due minuti, adagiandoli su una schiumarola e prestando attenzione a scolarlo con cura, prima di riporlo sul piatto da cottura.

Impiattate come da immagine, condendo il raviolone con una spolverata di pecorino romano, burro nocciola e foglie di salvia croccante.

Aperto il raviolo, il tuorlo dovrà rimanere morbido e liquido.