

RAVIOLI DI CASTELMAGNO E PERE

Ingredienti per 4 persone:

200g di farina;
2 uova;
2 pere kaiser;
40g di grana padano;
uno spicchio d'aglio;
150g di formaggio Castelmagno;
Rosmarino;
60g di burro;
Sale, pepe rosa.

Preparazione:

Impastate la farina con le uova ed un pizzico di sale. Fate una pasta omogenea e lasciate riposare, nel frattempo tagliate le pere a dadini e fateli rosolare con 20g di burro, l'aglio ed un rametto di rosmarino; eliminate gli aromi, salate e pepate, lasciate intiepidire poi unite con il castelmagno a dadini ed il grana grattugiato.

Stendete la pasta in sfoglie sottili, distribuite il ripieno a mucchietti e preparate dei ravioli rotondi. Lessateli e conditeli con il resto del burro fuso profumato con un rametto di rosmarino e pepe rosa.