

## **\*\*Raviolo Aperto con Ragù di Faraona e Verdure Baby\*\***

### **\*\*Ingredienti:\*\***

#### **\*Per la pasta:\***

- 200 g di farina (tipo 00)
- 2 uova
- 1 pizzico di sale
- Erbe fresche disponibili (prezzemolo, basilico, nasturzio, acetosella)

#### **\*Per il ragù di faraona:\***

- 300 g di petto di faraona, tagliato a dadini
- 1 cipolla, tritata finemente
- 2 spicchi d'aglio, tritati finemente
- 100 ml di vino bianco
- 200 ml di brodo di pollo
- 1 foglia di alloro
- 1 rametto di timo
- Sale e pepe
- Olio d'oliva per soffriggere

#### **\*Per le verdure baby:\***

- 100 g di carote baby
- 100 g di mais baby
- 100 g di zucchine baby
- Sale e pepe
- Olio d'oliva

#### **\*Per la spuma formaggio STELVIO:\***

- 200 ml di panna
- 100 g di formaggio stagionato "Malga STELVIO", grattugiato finemente
- Sale e pepe

### **\*\*Preparazione:\*\***

#### **\*\*Pasta:\*\***

1. Mettere la farina e il sale in una ciotola. Fare un buco al centro e aggiungere le uova. Impastare fino a ottenere un impasto liscio.
2. Avvolgere l'impasto nella pellicola trasparente e lasciare riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.
3. Stendere l'impasto sottile e posizionare le foglie di erbe fresche sopra. Coprire con un altro strato di pasta e stendere nuovamente fino a che le erbe siano ben incorporate.
4. Tagliare grandi cerchi con un tagliapasta rotondo e mettere da parte.

#### **\*\*Ragù di faraona:\*\***

1. Riscaldare l'olio d'oliva in una padella e rosolare i dadini di faraona fino a leggera doratura. Mettere da parte.

2. Soffriggere la cipolla e l'aglio nell'olio rimasto fino a quando sono morbidi. Aggiungere la faraona.
3. Sfumare con il vino bianco e far evaporare. Aggiungere il brodo di pollo, l'alloro e il timo. Condire con sale e pepe.
4. Cuocere a fuoco medio per circa 30 minuti, fino a quando il ragù si è addensato. Rimuovere l'alloro e il rametto di timo.

**\*\*Verdure baby:\*\***

1. Lavare e pulire le verdure.
2. Riscaldare un po' di olio d'oliva in una padella e cuocere le verdure a fuoco medio fino a che sono tenere ma croccanti. Condire con sale e pepe.

**\*\*Spuma di Formaggio STELVIO:\*\***

1. Riscaldare la panna in un pentolino, senza farla bollire.
2. Incorporare il formaggio stagionato STELVIO grattugiato fino a che si è sciolto completamente. Condire con sale e pepe.
3. Filtrare la miscela attraverso un setaccio fine in un sifone per panna. Inserire due cartucce di gas, agitare vigorosamente e tenere al caldo.

**\*\*Composizione del piatto:\*\***

1. Portare a ebollizione una grande pentola di acqua salata. Cuocere i cerchi di pasta per 2-3 minuti, fino a che sono al dente. Scolare con cura.
2. Mettere un cerchio di pasta su ogni piatto. Distribuire il ragù di faraona sopra e coprire con un altro cerchio di pasta.
3. Disporre le verdure baby attorno al raviolo.
4. Spruzzare la spuma di Parmigiano calda sopra e servire immediatamente.