



RAVIOLI ZAFFERANO E FORMAGGI CREMOSI

blog.giallozafferano.it/cosaceinpentola/



Ingredienti per la pasta fresca senza uova:

Farina di grano tenero e di semola rimacinata in egual peso

Acqua fredda con pari quantità di farina

Sale (1 pizzico)

Un filo d'Olio d'Oliva (io Dante)

Zafferano (metà bustina)

Per il ripieno:

Formaggio philadelphia o cremoso (1 cucchiaino per raviolo)

Caciocavallo

Per condire:

Pancetta a dadini

Olio EVO

1 noce di burro

Ragù di carne

Zafferano (metà bustina)

Parmigiano grattugiato o grana

Preparazione:

Versare le farine, unire al centro lo zafferano, il sale e l'acqua poco per volta. Impastare e formare un panetto elastico, oleando le mani di tanto in tanto. Far riposare per 30 minuti. Intanto in una padella antiaderente soffriggere della pancetta in poco olio e burro. Stendere la sfoglia di pasta e ricavare i ravioli, riempiendo con un cucchiaino di philadelphia e una listarella di caciocavallo. Sigillare bene il raviolo e spolverizzare con farina. Una volta pronti, bollire in acqua salata i ravioli zafferano e formaggi cremosi, scolare delicatamente e adagiarli su una pirofila con il ragù, il formaggio, l'olio allo zafferano, infornare a 180° per 10 minuti, aggiungendo la pancetta solo all'uscita dal forno.