



LIBRI DI LUCIANO PIGNATARO SU AMAZON

L'autore | I libri | Links | Contatti | Archivio | Privacy Policy | Q



Vinix.com



acquisti vini, birre e cose buone con gli amici e risparmi fino al 51% rispetto al dettaglio.

Le ricette

Ravioli di toma di bufala con salsa alla genovese

20/11/2018 38 Condividi Mi piace 0 Tweet Condividi G+



Ravioli di toma di bufala con salsa alla genovese

di Stefano Giacotti



Articoli recenti

Scegli un mese

Siti amici

lachedigusto.it



Un formato di pasta inusuale per un piatto della tradizione

su <http://www.mysocialrecipe.com>

Ravioli di toma di bufala con salsa alla genovese

Ricetta di **Stefano Giancotti**

Vota questa ricetta

☆☆☆☆☆

0.0/5



Ingredienti per 4 persone persone

- Per i ravioli
- Semola, di grano duro 250 g
- Farina 00 250 g
- Uova 18 g tuorli
- Toma di bufala 300 g di Agerola
- Per la Salsa di Genovese
- Manzo 500 g di muscolo
- Cipolla 1,5 kg, ramata di Montoro
- Sedano 1 costa
- Carota 1/2
- Vino 1/2 bicchiere bianco
- Pancetta stagionata 50 g tesa
- Olio extravergine d'oliva q.b.

Preparazione

Per la salsa di genovese

Far rosolare in un tegame il manzo e la pancetta con un filo d'olio.

Sfumare con il vino bianco e aggiungere le cipolle affettate, la carota, il sedano, e un pizzico di sale.

Far cuocere con coperchio per almeno 3 ore finchè le cipolle non sono fondenti e la carne non sia tenerissima, infine aggiustare di sale.

Per i ravioli

Fare un impasto con la semola, la farina 00 e i tuorli di uovo.

Far riposare per 2 ore in frigo.

Nel frattempo far fondere a bagno maria la toma, metterla in una sacca da pasticceria.

Stendere con il mattarello la sfoglia molto sottile e con un taglia pasta rotondo del diametro di 6 cm tagliare la sfoglia, riempire al centro con il formaggio fuso e chiuderli a ½ luna.

Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata per 3 minuti.

Mantecare con salsa di genovese e la sua carne sminuzzata.

Vini abbinati: [Greco di Tufo](#)



Luciano Pignataro Wine Blog
2 ore fa

Due riflessioni finali la settimana dopo la Michelin

LUCIANOPIGNATARO.IT
Ricapitolando: la...
Intervistando alcuni gr...

7 1



Ricordo di una Caprese di Ana Roš

