Alessandro Borghese Kitchen Sound, ravioli di borragine. IL VIDEO

borghese-6-97b4ab0d

RAVIOLI DI BORRAGINE

Tempi:*
Costi:*
Difficoltà:*

Ingredienti per 4 persone:
700 g di borragine
250 g di ricotta vaccina
120 g di pecorino fresco
100 g di parmigiano grattugiato
20 g di pinoli
4 fogli di pasta fresca all’uovo
Basilico q.b.
Prezzemolo q.b.
Salvia q.b.
Burro e scalogno q.b.
Noce moscata q.b.
Olio evo, sale e pepe q.b.

Preparazione:
Tagliare finemente lo scalogno e farlo stufare, in un pentolino, con un filo di olio evo. Appena si imbiondisce aggiungere un po’ di acqua e far stufare lentamente. Mondare la borragine, lavarla più volte e scottarla in acqua bollente salata. Dopo circa 15 minuti scolarla e strizzarla bene. Conservare sia l’acqua di cottura sia il liquido che esce dalla strizzatura. Servirà per la successiva cottura dei

ravioli.
A parte, su un tagliere tritare la borragine con prezzemolo e basilico. Trasferire in una ciotola e aggiungere ricotta, parmigiano, pecorino, un pizzico di sale e una grattata di pepe. Si dovrà ottenere un impasto omogeneo. Infine insaporire con una bella grattata di noce moscata.
Per i ravioli inumidire il quadrato di sfoglia (5 cm di lato circa) con un po' di acqua e, aiutandosi con un cucchiaio, mettere un po' di ripieno ai quattro angoli. Girare la sfoglia e, aiutandosi con le mani, formare e chiudere bene i ravioli. Si possono usare i rebbi di una forchetta per sigillare perfettamente i bordi. Procedere così fino ad esaurimento di tutto il ripieno.
Metti a lessare i ravioli nell'acqua conservata e quando vengono a galla scolarli. Nel frattempo nel pentolino con lo scalogno stufato mettere i pinoli e in una larga padella fai fondere il burro con la salvia fresca. Mettere i ravioli ben scolati nella padella, aggiungere lo scalogno con i pinoli, far saltare bene e poi impiattare. Completare con una spolverata di parmigiano e qualche fogliolina di salvia.

Abbinamento al piatto: Asti Docg Extra Dry.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno