



*La tradizione della pasta ripiena  
non poteva mancare,  
per cui curate bene la foggia  
del vostro raviolo*



### **Ingredienti per 4 persone**

*Per la pasta  
200 g di farina grano  
tenero tipo I,  
170g di tuorlo.*

*Per il ripieno  
200 g di polpa di trota,  
80 g di sedano rapa bollito,  
6 g di cerfoglio tritato,  
sale, pepe,*

*Per condimento  
60g di burro,  
2g di buccia di pomodoro  
disidratata,  
4 foglie di basilico*

## **Raviolo di polpa di trota al burro spumeggiante**

### **Preparazione**

*Confezionate la pasta fresca, impastando  
farina e tuorli d'uovo.*

*Lasciate risposare la pasta protetta dall'aria  
per almeno 30 minuti.*

*Fate bollire il sedano rapa, poi ridurlo in poltiglia  
e farlo raffreddare.*

*In una ciotola mescolate la polpa di trota,  
con il sedano rapa in poltiglia, il trito  
di cerfoglio, sale e pepe.*

*Stendete la pasta in sfoglie sottili, confezionate  
dei dischi di 8 cm di diametro e farcite con 20 g  
di ripieno.*

*Sigillate bene e modellate a piacimento  
nella forma più gradita.*

*Cuocete in abbondante acqua bollente e salata.*

*Scolate e tuffate in burro spumeggiante  
aromatizzato con buccia di pomodoro  
disidratata.*

*Guarnite a piacimento con foglie di basilico.*