



APRILE



San Patrignano è una bella "storia"! Ci conosciamo ormai da tanto tempo sia con Andrea che con Giacomo e tutti i ragazzi della macelleria. Gli ho insegnato all'inizio a fare i salumi con la Mora Romagnola che ancor oggi stagionano nelle nostre cantine. L'anno scorso Andrea mi ha regalato uno dei suoi pecorini di fossa. "Che Buono!", tanto buono che subito ho creato una grande ricetta con le nostre verdure ed un grande formaggio.

Massimo Spigaroli

IL RAVIOLO DI VERDURE CON PECORINO DI FOSSA DI SAN PATRIGNANO

Ingredienti per 4 persone

g. 300 di verdure di stagione tagliate a piccoli pezzi, g. 80 di pecorino di fossa grattugiato, g. 30 di burro, sale e pepe q.b.

Per la pasta: g. 250 di farina 00, 2 uova intere, g. 5 di sale, 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva

Per la guarnizione: lamelle di verdure saltate in olio extravergine.

Procedimento

Ponete al fuoco una casseruola con il burro, aggiungete le verdure e fatele stufare per circa 20 minuti. Togliete dal fuoco e lasciate intiepidire, dopodiché aggiungete il pecorino, il sale e il pepe. Stendete la pasta (ottenuta nel solito modo) e formate i ravioli. Cuocete in abbondante acqua salata per circa 4 minuti, scolate e impiattate, alternando le verdure ai ravioli. Cospargete infine con una grattugiata di pecorino e qualche goccia di extravergine.