

# A PASQUA CON LO CHEFF

Il ricettario di Andrea Cesaro  
Lo Cheff con due "effe"



PRIMO PIATTO

una ricetta facile e gourmet



FATTORIA dei SAPORI





FATTORIA dei SAPORI

## PRIMO PIATTO:

Raviolino (pasta fresca con pangrattato)  
di vitello con pesche e friarielli saltati

I PRODOTTI FATTORIA DEI SAPORI CHE TI SERVONO:



**PESCHE ALLO SCIROPPO**

Vaso 650 ml

VAI AL SITO





## PRIMO PIATTO

---



media



2 h 30 m



FATTORIA dei SAPORI

# RAVIOLINO (PASTA FRESCA CON PANGRATTATO) DI VITELLO CON PESCHE E FRIARIELLI SALTATI



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4 mezze pesche allo sciroppo

Fattoria dei Sapori 

400 g di vitello

500 ml brodo

1/2 cespo di friarielli

4 cucchiaini di salsa BBQ

1 noce di burro

q.b. olio extravergine di oliva

q.b. sale e pepe

## PER LA PASTA FRESCA:

150 g di farina 00

75 g di pangrattato

3 uova

q.b. olio extravergine di oliva

q.b. acqua

- Tagliare a pezzi il vitello e immergerlo nel brodo caldo lasciandolo cuocere fino a che non diventerà tenero al punto da poterlo sfilacciare con le mani o la forchetta.
- Preparare la pasta fresca unendo gli ingredienti e lavorarli a mano fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Lasciare riposare in frigorifero 60 minuti.
- Sfilacciare la carne di vitello e saltarla in padella con un filo d'olio. Aggiungere la salsa BBQ e regolare di sale e pepe.
- Stendere la pasta avendo cura di mantenere lo spessore uniforme. Disporre il ripieno solo su metà impasto distribuendolo con un cucchiaino a una distanza di circa 5 cm.
- Utilizzare la pasta libera dal ripieno per coprire i ravioli, premere delicatamente con le dita intorno al ripieno, infine, modellare i ravioli con un coppapasta rotondo in modo da formare dei ravioli di almeno 8 cm.
- Tagliare le pesche a fettine e metterle in padella, caramellare con una noce di burro.
- Saltare i friarielli in una padella a parte con un filo d'olio ed aggiustare di sale e pepe a piacere. Se non trovi i friarielli freschi puoi utilizzare quelli sottolio 
- Cuocere i ravioli in acqua bollente salata per 6-8 minuti ed impiattare guarnendo con le pesche caramellate ed i friarielli saltati.



IN CUCINA CON FATTORIA DEI SAPORI

CONDIVIDI SUI SOCIAL  
IL TUO PIATTO  
#FATTORIADEISAPORI



FATTORIAdeiSAPORI

[www.fattoriadeisapori.it](http://www.fattoriadeisapori.it)