

Ingredienti:

per la pasta

250 g di farina bianca

50 g di farina di pere (klootzenmehl)

per il ripieno

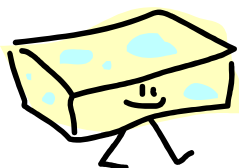
100 g di panna

200 g di casolet

per condire

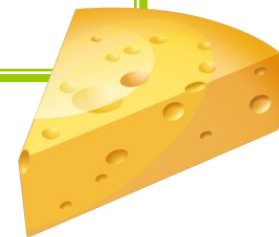
80 g di pinoli

120 g di burro



RAVIOLI DI PASTA ALLA FARINA DI PERE RIPIENI AL CASOLET CON BURRO E PINOLI

preparazione:



Lavorare la pasta e lasciarla riposare.

Sciogliere il formaggio nella panna bollente e frullare.

Formare dei ravioli con la pasta sottile e il ripieno raffreddato.

Cuocere in acqua bollente pochi minuti e condire con burro spumeggiante nel quale sono stati fatti soffriggere dei pinoli tritati grossolanamente e dei semi di finocchio.