

RAVIOLI DI RICOTTA AL TARTUFO

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 200 g di farina,
- 1 uovo.

Per il ripieno:

- 200 g di ricotta,
- 1 uovo,
- 30 g di formaggio grattugiato,
- 30 g di burro,
- sale,
- pepe.

Per la salsa:

- 60 g di burro,
- 40 g di formaggio grattugiato,
- 50 g di tartufo bianco,
- sale.

Fate la pasta con gli ingredienti indicati.

Ricavatene due sfoglie sottili.

In una ciotola amalgamate ricotta, burro fuso, formaggio, uovo, sale e pepe; preparate i ravioli nel modo classico.

In una casseruola sciogliete il burro, unite i ravioli, prima lessati in acqua salata e scolati, fateli insaporire, allontanate dal fuoco, unite il restante burro e il formaggio grattugiato.

Disponete i ravioli nel piatto da portata, decorate con lamelle di tartufo e servite.