

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Raviolacci

AI CARCIOFI

RAVIOLACCI AI CARCIOFI *ai* FUNGHI PORCINI *e* CANESTRATO MURGIANO

560 g di Raviolacci ai carciofi
160 g di funghi porcini
100 g di fondo bruno di vitello
100 g di scaglie di canestrato murgiano
50 g di olio extravergine di oliva
1 spicchio d'aglio
sale, pepe, prezzemolo
50 g di burro
100 g di formaggio Murgello
150 g di crema di latte

Chef Savino Dimastrochicco /
Ass. Cuochi di Barletta

In un tegame fate rosolare con l'olio l'aglio tritato, aggiungete i funghi porcini, precedentemente lavati e tagliati a dadolini, e lasciate trifolare; regolate di sale e pepe. Cuocete i Raviolacci ai carciofi in abbondante acqua bollente salata, colateli e conditeli con i funghi; aggiungete il fondo bruno di vitello e servite su una vellutata di formaggio dolce Murgello, ottenuta semplicemente fondendo insieme il burro, il formaggio Murgello e la crema di latte. Guarnite i piatti con le scagliette di canestrato murgiano e con foglioline di prezzemolo.

Per la cottura della pasta utilizzare 1 l di acqua ogni 100 g di prodotto