



Ingredienti per 4 persone

per la pasta:

Farina 00 500 g
Uova intere 320 g
Olio extravergine d'oliva 10 g
Stimmi di zafferano q.b.

per il brodetto di zafferano:

Brodo di pollo 1,5 lt
Stimmi di zafferano q.b.
Fondo di cottura ossobuchi q.b.

per il ripieno:

Ossobuchi 400 g
Cipolla 60 g
Sedano 20 g
Carota 20 g
Olio extravergine d'oliva q.b.
Scorza di n. 1 limone
Salvia 5 g
Rosmarino 5 g
Alloro 1 g
Grana Padano DOP 550 g
Tuorli d'uovo 40 g

RAVIOLI DI OSSOBUCO IN BRODETTO DI ZAFFERANO



Cucina: Lombardia-creativa

Procedimento

Per la pasta: Mettere la farina a fontana su una spianatoia, unite le uova, lo zafferano sciolto in pochissima acqua, l'olio extravergine d'oliva e impastate fino ad ottenere una massa omogenea. Avvolgete la pasta in pellicola o in un tovagliolo e lasciatela riposare in frigorifero per 30 minuti. Per il ripieno: Tagliate a tocchetti gli ossobuchi. Con le verdure preparate un fondo e rosolatele. Rosolate in una padella la carne, regolate di sale e pepe. Unitela alle verdure e portate a cottura, bagnate con brodo. Togliete la carne e filtrate il brodo. Per la gremolata tritate le erbe finemente e unite la scorza di limone grattugiata, aggiungetela alla carne. Passate tutto al tritacarne, regolate di sale e pepe, condite con il Grana Padano DOP e legate con i tuorli d'uovo. Tirate una sfoglia sottile, disponete il ripieno a mucchietti nel senso della lunghezza, coprite con un altro stato di sfoglia e tagliate con una rotella rigata. Dividete il brodo in due casseruole; in una unite il fondo e gli stimmi di zafferano. Cuocete i ravioli nel brodo chiaro. Scolateli con in una schiumarola. Ponete i ravioli in piatti fondi e versate delicatamente il brodo in cui sono stati sciolti gli stimmi di zafferano.