



Numero persone: **6**

Difficoltà: **Bassa**

Tempo di preparazione: **15 minuti**

Autore: **Chef Mene**

INGREDIENTI:



750g

ravioli ripieni al radicchio di Treviso



200g

polpa di zucca cruda



100g

burro



50g

parmigiano reggiano



1

mazzetto di salvia fresca



12

amaretti sbriciolati



olio extra vergine di oliva



sale e pepe

DESCRIZIONE:

Questo mese vorrei dedicare la ricetta di Ottobre a Silva, che un giorno mi fece provare un incredibile abbinamento, ossia Radicchio e Zucca, il quale mi ha sorpreso molto e che vi ripresento in una forma diversa da quella da me provata. Avendo già parlato molto sia del Radicchio Rosso nell'edizione numero 3, sia della Zucca nel numero 5 del nostro magazine, non mi soffermerò molto sulla descrizione di questi due ortaggi, ma bensì sul burro, che questa volta rappresenterà il condimento principale della preparazione. Il burro è un grasso/condimento di origine animale che si ottiene dalla separazione meccanica della panna contenuta nel latte per mezzo di centrifugazione. Una volta pastorizzata, la panna viene lavorata in modo che si coaguli in grani non più grandi di un chicco di riso, per essere poi impastata in modo tale da ottenere il prodotto finale. Non solo di acidi grassi saturi è ricco il burro, la cui assunzione incrementa il tasso di colesterolo, ma contiene inoltre grandi quantità di vitamina A, molto utile per il nostro organismo, particolarità che non motiva un eccesso alimentare di questo prodotto. Nella cucina moderna, è consueta la chiarificazione del burro, ossia viene sciolto a bagnomaria sino a quando l'acqua in esso contenuta non è evaporata e la caseina si deposita sul fondo del tegame. Una volta filtrato, il burro chiarificato si presenta quasi come un olio ed una volta ricompattato in frigorifero assume una colorazione giallo-ambrata. Questo prodotto ha una resa superiore nelle cotture, facile da preparare in casa è inoltre in commercio preparato solo dal noto caseificio Prealpi.

ESECUZIONE:

Tagliare a dadini molto piccoli, brunoise, la polpa di zucca cruda. In una padella anti-aderente, far rosolare i dadini ottenuti con olio extra vergine d'oliva e condire a piacere con sale e pepe. Tagliare alcune foglie di salvia a julienne ed aggiungerla nel tegame. Consiglio di preparare la

salsa per il condimento nell'attesa dell'ebollizione dell'acqua di cottura dei ravioli. Una volta cotti i ravioli al radicchio di Treviso, saltarli insieme ai cubetti di zucca, mantecando con burro e poco parmigiano, in modo tale che esso non copra troppo il sapore dolce della zucca, in contrasto con l'amarognolo del radicchio. Servire caldi, guarnendo il piatto con qualche amaretto sbriciolato, che darà una nota croccante al piatto. Per esaltare questa preparazione, in abbinamento a questa vivanda consiglio di accompagnare un bicchiere di Bonarda, vino rosso tipico della pianura padana, dal sapore deciso, che si accompagnerà bene ai contrasti di sapore già presenti in questo piatto.