



Raviolis de seigle et de châtaignes aux fleurs de camomille et au salamais par Franco et Paolo

- Pour 4 personnes, Recette de Flavio Lardi - Chef dell'Hotel La Romantica

Pour les pâtes :

- 180 g de farine de seigle de Valposchiavo
- 70 g de farine semi-blanche de Campicoltura Poschiavina
- 1 œuf
- 100 ml de lait
- 1 noix de beurre
- 1/2 cuillère à café de cumin en poudre

Pour la garniture :

- 200 g de ricotta fraîche de Poschiavo
- 10 châtaignes séchées fumées trempées pendant une nuit, cuites jusqu'à ce qu'elles soient tendres
- 20 g de fromage affiné de Poschiavo « Pressato"
- 50 g de Salamais en dés
- Muscade
- Sel fin
- Poivre noir

Pour l'assaisonnement :

- 150 g de fromage pressé de Poschiavo râpé
- 20 g d'oignon haché
- 10 châtaignes séchées fumées trempées pendant une nuit, cuites jusqu'à ce qu'elles soient tendres, émiettées
- 50 g de beurre, une pincée de fleurs de camomille séchées
- 150 g de Salamais; Fattoria Isepponi Al Canton

Procédure :

Mélanger les farines avec le cumin, faire un puits au centre, ajouter l'œuf, la noix de beurre et commencer à pétrir, en ajoutant autant de lait que nécessaire pour travailler la pâte. Transférer la pâte sur une surface de travail farinée et la pétrir jusqu'à obtenir une boule assez lisse. Avec cette pâte, former 4 longues feuilles et façonner les raviolis.

Cuire dans une grande quantité d'eau chaude.

Assaisonner avec le fromage, le beurre fondu et les fleurs de camomille.

