



Ravioli di segale e castagne con i fiori di camomilla Salamais di Franco e Paolo

- Per 4 persone, Ricetta di Flavio Lardi - Chef dell'Hotel La Romantica -

Per la pasta:

- 180 gr di farina di segale della Valposchiavo
- 70 gr di farina semibianca Campicoltura Poschiavina
- 1 uovo
- 100 ml di latte
- 1 noce di burro
- 1/2 cucchiaino di cumino in polvere

Per il ripieno

- 200gr. di ricotta fresca di Poschiavo
- 10 castagne secche affumicate messe a mollo durante una notte, lessate fino che sono morbide
- 20 g Formaggio stagionato di Poschiavo "Pressato"
- 50g Salamais a cubetti
- Noce moscata
- Sale fino
- Pepe nero

Per il condimento:

- 150 g di Formaggio pressato di Poschiavo grattugiato,
- 20 g di cipolla tritata,
- 10 castagne secche affumicate messe a mollo durante una notte, lessate fino che sono morbide, sbriciolate
- 50 g di burro, un pizzico di fiori secchi di camomilla
- 150g Salamais; Fattoria Isepponi Al Canton

Procedimento:

Unire le farine con il cumino, fare la fontana al centro, mettere l'uovo, la noce di burro ed iniziare ad impastare, unendo quanto latte necessario per lavorare la pasta.

Trasferire l'impasto su una spianatoia infarinata e lavorarlo fine ad ottenere una palla abbastanza liscia. Con questo impasto formare 4 sfoglie lunghe e formare i ravioli.

Cuocerli in abbondante acqua calda.

Condire il tutto con il formaggio, burro fuso e i fiori di camomilla.

