

Ravioli al pepolino: *(Ristorante il ponte di Ceserana Com. Fosciandora)*

Per i ravioli: ricotta, foglie di radicchiella (*Crepis leontodontoides*) tagliuzzate fresche, foglie e cimi di farinaccio (*Chenodopium album*) bolliti con una patata.

Per la salsa: Una noce di burro, un pizzico di pepolino tritato fine, un cucchiaino di pesto al basilico, sale, un cucchiaio di vino bianco, un quarto di mestolo di brodo vegetale, mezzo bicchiere di panna, una manciata di parmigiano grattugiato.

Per la pasta, Ingredienti per 4 persone:

500 gr. Di farina di grano, 5 uova, un pizzico di sale, un cucchiaio d'olio extravergine d'oliva. Preparare la farina sul tavoletto, formare al centro un piccolo cratere e inserire le uova il pizzico di sale, l'olio e le erbe tritate, la ricotta e amalgamare molto bene, stendere la pasta e dargli la forma voluta

In una padella calda mettere la noce di burro, il pizzico di pepolino, il pesto al basilico, e sale. Sfumare aggiungendo il vino bianco, aggiungere il brodo vegetale e la panna, lasciare ritirare a fuoco lento, (deve essere un poco fluida).

Saltare i ravioli cotti in acqua salata, aggiungere il parmigiano prima di metterli nel vassoio di servizio, cospargere con un trito di pepolino foglie fresche di radicchiella tagliate all'ultimo momento.
