



## Ravioli bianchi e verdi al caprino e radicchio

[Del 24/12/2007 | Sezione: [Primi piatti](#) | Categoria: [Pastasciutte](#)]

**Ingredienti:** per 6 persone: 200 g di pasta fresca all'uovo, 200 g di pasta fresca verde all'uovo, 150 g di caprino a pasta morbida di media stagionatura, 80 g di grana padano, 350 g di radicchio di Treviso, 30 g di nocciole tostate e tritate, 1 uovo, 1 scalogno, 1 rametto di timo, olio extravergine di oliva, 40 g di burro, sale, pepe.

Pulite il radicchio e tagliatelo a listarelle corte e sottili. Fate appassire lo scalogno tritato con 3 cucchiari di olio, unite il radicchio, mescolate, salate, pepate, mettete il coperchio e lasciate stufare a fuoco dolce per 15 - 20 minuti. Togliete dal fuoco, unite il caprino sbriciolato con una forchetta, 40 g di grana padano, le nocciole e il tuorlo (tenete da parte l'albume). Lasciate raffreddare. Dividete a metà sia la pasta gialla che quella verde e stendetele in 4 sfoglie sottili; spennellate una sfoglia verde e una gialla con l'albume sbattuto, distribuitevi sopra tanti mucchietti di ripieno distanti tra di loro due dita, ricoprite con le altre sfoglie, premete bene intorno al ripieno per far fuoriuscire l'aria, quindi ritagliate i ravioli con un tagliapasta a forma di stella. Portate ad ebollizione abbondante acqua, salatela e cuocetevi i ravioli per un paio di minuti da quando riprende il bollore. Mettete il burro a pezzetti in una casseruola, aggiungete il timo e lasciatelo fondere a fuoco basso. Scolate i ravioli, conditeli con il burro aromatizzato al timo, cospargeteli con scaglie di grana e servite.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]