



**Pierangelo Benzi**

## **Primo piatto: Ravioloni di ricotta maggiorana e arancio**

### ***Ingredienti***

Per la farcia:

Ricotta 400 g

Maggiorana 4 g

Grana padano, 80 g

Sale

Pepe nero

Per la pasta:

Farina, 500 g

Uova, 4

Sale

Olio

Per la finitura

Pomodori di pachino

Basilico

Arancia

### ***Esecuzione***

Preparare una sfoglia non troppo sottile, fare con il coppapasta dei cerchi

Riempire i cerchi di pasta con il ripieno e fare delle mezzelune. Preparare un frullato di pomodori di Pachino e alcune foglie di basilico crude.

Cuocere i ravioloni in acqua salata, insaporire con il frullato di pomodoro. Servire con due fette di arancio tagliato a vivo. Guarnire il piatto con alcune foglie di basilico.

### ***Bevanda in abbinamento***

Ortrugo dei colli piacentini doc frizzante, Gli spaghi, Azienda agricola il Poggiarello, Travo (PC)





**Pierangelo Benzi**

## **Secondo piatto: Lo stracotto di mamma Maria**

### ***Ingredienti***

Pernice di manzo, 1  
Farina di mais per polenta  
Trito di verdure (Cipolla, Sedano, Carota, Prezzemolo)  
Vino Barbera Superiore  
Mazzetto odoroso (timo, salvia, rosmarino, bacche di ginepro)  
Olio  
Burro  
Alloro, foglie  
Sale  
Pepe

### ***Esecuzione***

Legare e steccare la carne con aglio, fare arrosolare in un tegame con olio e burro, aggiungere il trito di verdure e il mazzetto odoroso, qualche foglia di alloro, coprire con vino e fare sobbollire per diverse ore. Quando con la sonda la temperatura è 90°C, lo stracotto è pronto. Poco sale e pepe nero.

Preparare la polenta che andrà servita con il piatto caldo.

### ***Bevanda in abbinamento***

Gutturnio doc superiore, il Valandrea, Azienda Agricola Il Poggiarello, Travo (PC)

