

A top-down photograph of a rustic-style bowl filled with ravioli. The ravioli are yellow and have a scalloped edge. They are topped with slices of prosciutto, fresh sage leaves, and walnuts. The bowl is placed on a wooden table, and a fork is visible on the right side.

Ravioli al burro con Prosciutto crudo del Grotto croccante, salvia e nocciole

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 480g ravioli di ricotta e spinaci
- 8 fette di Prosciutto crudo del Grotto
- 80g nocciole
- 240g burro
- 20 foglie di salvia
- q.b. Parmigiano Reggiano a scaglie
- q.b. sale
- q.b. pepe dal macinapepe

Preparazione

1. Mettere sul fuoco una pentola d'acqua.
2. Nel frattempo, tritare grossolanamente le nocciole, spezzettare il prosciutto crudo con le mani, lavare ed asciugare la salvia.
3. Rosolare il prosciutto crudo in una padella antiaderente con 20 g di burro fino a renderlo croccante e tenerlo da parte.
4. Non appena l'acqua raggiunge il bollore, salarla e aggiungere i ravioli.
5. In un'altra padella far fondere il burro rimasto con la salvia e le nocciole, fino a renderlo leggermente brunito.
6. Scolare i ravioli con un mestolo forato, trasferire direttamente nella padella col burro, unite il prosciutto crudo e saltarli brevemente per mescolare al condimento.
7. Suddividere i ravioli nei piatti, profumarli con una macinata di pepe, spolverizzarli con il Parmigiano a scaglie e servire.