

# Ravioli · Vacherin Fribourgeois a latte crudo · pepe di Kampot

Ricetta di Jean-Marc Dedeysne, Restaurant Com'ça, Bulle (FR)

## Ingredienti (per 6 persone)

### Pasta

300 g di farina bianca

3 uova

### Ripieno

200 g di Vacherin Fribourgeois a latte crudo 

4 tuorli

1 dl di latte

8 g di farina

20 g di burro

### Condimento

2 dl di brodo di pollo o vegetale

20 g di burro

3 g di pepe di Kampot

## Preparazione

### Pasta

Mescolate la farina setacciata con le uova e impastate a mano per 10 minuti. Formate una pallina, rivestitela con pellicola trasparente e riponetela in frigorifero per qualche ora.

### Ripieno

Scaldate il latte con il burro a fuoco lento. Incorporate il Vacherin grattugiato mescolando con cura finché non si sarà fuso. Togliete la pentola dal fuoco. Aggiungete i 4 tuorli mescolando e, successivamente, la farina. Mettete in fresco per qualche ora.



Presidi sono progetti di Slow Food finalizzati alla tutela di piccole aziende artigianali che producono generi alimentari di qualità nel pieno rispetto della tradizione. Per maggiori informazioni: [slowfood.ch](http://slowfood.ch) / [slowfood.com](http://slowfood.com)

## Condimento

Scaldate il brodo a fuoco lento. Incorporate il burro tagliato a dadini mescolando con una frusta. Insaporite all'ultimo con il pepe di Kampot senza portare a bollore.

## Ravioli

Infarinate il piano di lavoro. Con una macchina per la pasta (o un mattarello), realizzate delle strisce sottili larghe 15-18 cm e lunghe 40 cm.

Depositare sulle strisce un cucchiaino abbondante di ripieno ogni 5 cm. Ripiegate delicatamente le strisce dal basso verso l'alto premendo bene sul ripieno con le dita per fare uscire l'aria. Tagliate con un coppapasta di 7 cm.

Calate i ravioli nell'acqua bollente per 2-3 minuti. Scolateli con una schiumarola e passateli nel condimento a fuoco lento per 2 minuti. Spolverizzate con il pepe e servite.

