

La ricetta di] **Alessandro Cattelan**



Da buon piemontese,
il conduttore di "X Factor"
ama **la pasta fresca**
e **i piatti a base di carne.**

Sintesi perfetta
di queste due passioni
è il tradizionale
raviolo con ripieno

Un tocco di bontà e allegria

Aquistando una confezione di agnolotti Fatti Bene della Fontaneto si sostiene il Progetto "Bambini nel bisogno", per costruire 40 nuovi complessi scolastici per 50.000 bambini in Burkina Faso. ***Una ricetta gustosa, veloce e allegra:** cuocere al dente ravioli di ricotta (meglio se profumati al limone) e condirli con panna liquida in cui è stato sciolto un pizzico di zafferano, infine spargervi sopra qualche chicco di melagrana. ***A proposito di zafferano:** lo zafferano 3 cuochi è stato scelto come partner d'eccellenza da Alma, la Scuola internazionale di cucina italiana, di cui è rettore Gualtiero Marchesi.



Agnolotti burro e salvia

Ingredienti per 4 persone

* 150 gr di carne di vitello * 150 gr di carne di manzo * 50 gr di carne di suino * 1 lt di brodo di carne * 300 gr di farina * 60 gr di parmigiano * 5 uova * 1 cipolla * sale * pepe * olio * noce moscata * burro * salvia

Esecuzione:

1) Preparate la pasta all'uovo: impastate la farina con 3 uova e un pizzico di sale. Una volta ottenuto un composto omogeneo, formate una pallina, rivestitela con della

pellicola trasparente e lasciatela riposare in frigorifero per almeno mezz'ora. **2)** In una padella, fate cuocere la carne (salata e pepata a piacere) con un goccio d'olio per circa tre ore. **3)** Durante la cottura aggiungete poco alla volta il brodo di carne. **4)** A cottura conclusa, tritate la carne. **5)** In una ciotola sbattete le 2 uova rimanenti e unitevi il parmigiano, un pizzico di noce moscata e il trito di carne. **6)** Quando avrete ottenuto un composto omogeneo, formate delle palline. **7)** Togliete dal frigorifero la pasta, stendetene metà e adagiateci le palline di composto, ben separate tra loro. **8)** Stendete l'altra metà della pasta e adagiate-la sopra il ripieno. **9)** Tagliate gli agnolotti e chiudeteli. **10)** Cuoceteli in acqua salata per pochi minuti. **11)** Serviteli con burro caldo e salvia.

TEMPO DI PREPARAZIONE 
3H E 40 MIN

ESECUZIONE 
DIFFICILE

UN CLASSICO A sinistra, un piatto di agnolotti ripieni di carne e conditi con burro e salvia. Più a sinistra, Alessandro Cattelan, 34 anni. Il conduttore dell'ottava edizione di "X Factor" (in onda ogni giovedì sera su Sky Uno) è nato a Tortona, in provincia di Alessandria, e ama i piatti della tradizione piemontese.