

*Ravioli di agnello di Zeri, fonduta di Bruschino e crumble  
al cioccolato fondente “La Molina”*

Ricetta a cura di  
LA MAGNOLIA DELL'HOTEL BYRON - FORTE DEI MARMI



**PREPARAZIONE:** 30 MIN.

**LIVELLO:** MEDIO

**DOSI:** 4 PERSONE

## **INGREDIENTI**

Farina 250 gr.

Tuorlo d'uovo 10 pz

Coscia di agnello di Zeri 500gr.

Parmigiano Reggiano 50 gr.

Olio EVO q.b.

Carota 1 pz

Sedano 1 pz

Cipolla 1 pz

Sale q.b.

Pepe q.b

Panna fresca 250 ml

Bruschino ¼ di forma

Farina di mandorle 50 gr.

Farina 100 gr.

Cacao 50 gr.

Burro 100 gr.

Cioccolato fondente "La Molina" 100gr

Sale 3 gr.

Zucchero 50 gr.

Zucchero di canna 50 gr.

## **PREPARAZIONE**

Impastare uova e farina e far riposare in frigo la pasta ottenuta.

In una casseruola stufare carota, sedano e cipolla in olio, aggiungere l'agnello precedentemente salato e arrostito, coprire e lasciar cuocere per circa 3 ore a fuoco lento finché la carne risulterà morbida. Tritare il tutto, condire con sale, pepe e parmigiano. Lasciar raffreddare e formare delle palline.

Portare ad ebollizione la panna fresca, togliere dal fuoco ed aggiungere il bruschino tagliato a cubetti, mescolare finché non sarà sciolto e la fonduta risulti cremosa ed omogenea.

Montare il burro con gli zuccheri, aggiungere le farine, il cacao, il sale e alla fine il cioccolato fondente tritato. Fare un panetto e congelare. Grattugiare il panetto in una teglia foderata di carta da forno e cuocere in forno a 150° per 10 minuti.

Stendere la pasta e disporre le palline di farcia, ripiegare la sfoglia di pasta al di sopra, sigillare con le dita e tagliare con un rotella zigrinata per ottenere i ravioli.

Montaggio:

Cuocere i ravioli in acqua salata per circa 3 minuti, lucidarli in padella con poco burro, disporre la fonduta in un piatto fondo e sistemare sopra i ravioli, spolverare con il crumble al cioccolato e poco sale maldon.

In abbinamento il vino Cercatoja

Che si presenta con un Colore rosso rubino intenso.

Un Profumo intenso con note di frutta scura e di fiori, cacao e spezie.

Un vino di struttura ma anche di una grande eleganza con dei tannini piacevoli.



## **LA MAGNOLIA DELL'HOTEL BYRON**

Soggiornare al Byron significa anche deliziarsi con la raffinata cucina del ristorante La Magnolia, 1 Stella Michelin. Ricette realizzate con ingredienti freschissimi reperiti direttamente da produttori locali.

Il menù cambia con una certa frequenza, ma sono sempre presenti specialità della tradizione del territorio e piatti creativi ispirati alla fantasia.

**Ristorante La Magnolia  
Hotel Byron  
V.le A. Morin, 46  
55042 Forte dei Marmi (Lucca)  
tel. 0039 0584 787052  
fax 0039 0584 787152  
info@hotelbyron.net**



VINO CONSIGLIATO

*Cercatoja*

IGT TOSCANA 2019