



Ravioli ripieni di olio extra vergine di oliva del Garda con carboni di olive nere



Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta fresca
- 7 g di agar-agar
- 160 g di acqua
- bianco d'uovo
- grana padano
- panna
- 250 g di olio extra vergine di oliva del Garda
- sale a scaglie

Per i carboni di olive nere:

- olive nere, zucchero, acqua

Preparazione

Per il ripieno: portare a ebollizione l'acqua con l'agar-agar; appena sciolto aggiungere l'olio di oliva e allontanare dal fuoco. Montare il liquido nel mixer. Per i carboni di olive: snocciolare le olive, bollirle in acqua e zucchero per 5 minuti, stenderle su una placca rivestita di carta ed essicarle in forno per 3 ore a 80 °C.

Poi tirare sottile la pasta fresca, tagliare dei quadrati, pennellare con bianco d'uovo e farcire con il ripieno che intanto si sarà solidificato. Chiudere la pasta come un normale raviolo. Bollire i ravioli in acqua salata, condirli con grana sciolto in un po' di panna. Decorare con i carboni di olive.