Doppio raviolo con polenta e formaggio, raguttino di maiale, fonduta di montasio e composta di mele

Ingredienti

Ingredienti per 5 persone

Per la pasta allâ€™uovo:
600 g di farina 00
2 uova
330 g tuorlo pastorizzato
13 g sale
10 g olio extra vergine dâ€™oliva

Per il ripieno alla polenta:
250 g dâ€™acqua
200 g farina di polenta
20 g sale

Per il ripieno al formaggio:
200 g latte
20 g farina
20 g burro
260 g formaggio (130 g fresco e 130 g vecchio)

Per il raguttino:
300g di lonza di maiale
100 g cipolla
50 g sedano
40 g carota
1 fetta di guanciale affumicato
50 g fondo bruno (o sugo dâ€™arrosto)
qualche bacca di pepe ginepro, chiodi di garofano, coriandolo
rosmarino e salvia q.b.
sale q.b

Per la fonduta:
180 g panna
60 g formaggio stagionato
200 g Latteria fresco
20 g maizena

Ingredienti per guarnizione:
80 g senapata di mele
30 g â€œciccioleâ€ croccanti
qualche germoglio

Preparazione

Preparare la pasta fresca unendo la farina, le uova, i tuorlo, il sale e poco olio extra vergine d'oliva. Impastare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo.
Per il ripieno di polenta: portare a ebollizione l'acqua, salarla e versarvi a pioggia la farina di polenta, cucinare per un'ora circa.
Per il secondo ripieno fare una besciamella: mettere a bollire il latte, in un'altra casseruola sciogliere il burro ed aggiungere mescolando la farina. Versare il latte bollente sul composto, mescolare e cuocere per qualche minuto. Aggiungere amalgamando i formaggi precedentemente grattugiati.
Tagliare a cubetti regolari il sedano, le carote e la cipolla, farli stufare con del guanciale affumicato. Sgrassare la lonza, tagliare a cubetti e rosolare in padella preriscaldata, versare il tutto nel soffritto, aggiungere il fondo di carne, il mazzetto aromatico, la garza con le spezie e cuocere brevemente.
Scaldare l'olio e friggere per alcuni secondi le cicciole.
Stendere sottilmente la pasta all'uovo, farcire con i due ripieni e richiudere dando una forma rettangolare (mantenendoli separati).
Lavare e pelare le mele, cucinarle con del succo di limone e dello zucchero fino ad ottenere una purea, aggiungere due gocce di essenza di senape e raffreddare. Cuocere i ravioli in acqua salata bollente, adagiarli su un cucchiaio di raguttino di maiale, guarnire con la fonduta di formaggi, qualche bacca di ginepro sbriciolata e la composta di mele.