



Roggen und Kastanienravioli mit Kamillenblüten und Salamis von Franco und Paolo

- Für 4 Personen, Rezept von Flavio Lardi - Chef im Hotel La Romantica -

Für den Teig:

- 180 Gramm Roggenmehl aus Valposchiavo
- 70 Gramm halbweißes Mehl von Campicoltura Poschiavina
- 1 Ei
- 100 ml Milch
- 1 Stück Butter
- 1/2 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel

Für die Füllung:

- 200 g frischer Ricotta aus Poschiavo
- 10 geräucherte getrocknete Kastanien, über Nacht eingeweicht, gekocht bis sie weich sind
- 20 g gereifter Käse aus Poschiavo « Pressato »
- 50 g gewürfelter Salamais
- Muskatnuss
- Feines Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Würzung:

- 150 g geriebener gepresster Käse aus Poschiavo
- 20 g gehackte Zwiebel
- 10 geräucherte getrocknete Kastanien, über Nacht eingeweicht, gekocht bis sie weich sind, zerbröseln
- 50 g Butter
- Eine Prise getrockneter Kamillenblüten
- 150 g Salamais von der Fattoria Isepponi Al Canton

Verfahren:

Die Mehlsorten mit Kreuzkümmel vermengen, in der Mitte eine Mulde formen, das Ei, die Butter und die Milch hinzufügen und zu einem Teig kneten, wobei so viel Milch wie nötig hinzugefügt wird, um den Teig zu verarbeiten.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und kneten, bis eine ziemlich glatte Kugel entsteht. Mit diesem Teig 4 lange Bahnen formen und die Ravioli herstellen.

In reichlich heißem Wasser kochen.

Mit Käse, geschmolzener Butter und Kamillenblüten würzen.



**KULINARISCHE
GENUSSORTE**