Raviolo Genovese

g	160	*Farina di Grano Tenero "Uniqua Bianca" Molino Dallagiovanna*
g	100	uova intere
g	20	tuorli
g	60	*Semola di Grano Duro "Semola Extra" Molino Dallagiovanna*
g	3	sale
g	15	olio extravergine d'oliva

Procedimento:
In una planetaria munita di gancio inserire i primi 5 ingredienti e lasciar impastare bene.
Aggiungere l'olio extravergine d'oliva a filo in modo da rendere liscio l'impasto e rinforzare la maglia. Se dovesse risultare troppo grezzo e asciutto aggiungere dell'altro olio (circa 5-10 g). Togliere l'impasto dalla macchina e continuare a lavorare a mano per altri 2 minuti.
Coprire con pellicola alimentare e lasciar riposare a +4°C per un'ora.
Stendere allo spessore di 1 mm-1,5 mm.

Per il composto genovese:

g	200	*manzo*
g	200	cipolle
	1	carota
	1	sedano
q.b.		sale
q.b.		pepe
g	20	olio extravergine d'oliva
g	30	doppio concentrato di pomodoro
g	30	vino bianco
g	100	brodo di manzo

Procedimento:
In una padella aggiungere l'olio e rosolare il manzo a cubetti da ogni lato.
Sfumare con il vino bianco e aggiungere la carota, il sedano, la cipolla e il doppio concentrato di pomodoro. Cuocere il tutto finché il manzo non si sfilaccia. Salare, pepare.
Quasi a cottura ultimata aggiungere 100 g di brodo e completare.
Cuocere a fiamma bassa per 3 ore.

MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.r.l.

reg.imprese 00112590336 PC
rea 67308 PC
cap.sociale € 100.800,00 int.vers.
P.IVA IT00112590336

via madonna del pilastro, 2
29010 gragnano trebbiense PC - Italy
t. +39.0523.787155
f. +39.0523.787450

info@dallagiovanna.it
www.dallagiovanna.it
www.shopdallagiovanna.it

Montaggio e Finitura:

q.b.	uova per la panatura
q.b.	pangrattato
q.b.	olio per friggere

Procedimento:
Coppare la pasta nelle forme desiderate, farcire con il ragù genovese e richiudere. Passare nelle uova, impanare nel pangrattato e friggere a 170°C per due minuti circa. Scolare su un foglio di carta assorbente. Decorare a piacere e servire.

N.B.:
I quantitativi di acqua possono variare in base alle vostre preferenze di "durezza" dell'impasto.
I quantitativi di lievito e i tempi di lievitazione, possono variare in base alle temperature del vostro laboratorio.
Le tempistiche e le temperature di cottura possono variare in base alle caratteristiche del vostro forno.