**RAVIOLONE D’ORO (04 pessoas)**

RAVIOLONE DE RICOTA DE BÚFALA, ESPINAFRE, OVO CAIPIRA AO CREME DE PARMESÃO E TARTUFO NERO DI NORCIA**.**

**Ingredientes**

**MASSA BASICA**

½ kg de farinha de trigo

06 ovos inteiros

**RECHEIO**

200 gr de ricota de búfala (fresca)

100 gr de Gruyère

50 de parmesão grana padano

150 grs de espinafre (picado e escorrido), cozido levemente e água e sal.

01 pitada de sal

08 gemas inteiras de ovos caipiras

**MOLHO**

100grs de queijo parmesão (ralado)

500ml de creme de leite fresco

01 colheres de sopa de salsa de trufa

Sal e pimenta

**PREPARO DO MOLHO**

Em uma panela aquecida coloque o creme de leite e o parmesão, deixe ferver acrescente o creme de trufas e tempere a gosto.

**PREPARO DO RECHEIO**

Passe os queijos  com  o espinafre, levemente refogado,  em um processador até formar uma pasta homogenia.

**PREPARO DA MASSA**

Em uma tigela bata os ovos com uma pitada de sal, misture a farinha até obter uma massa firme. Passe no cilindro. Corte a massa com um aro e adicione uma colher de sopa do recheio ( divida o receio em 8 porções)  faça uma cavidade no mesmo. Coloque  a gema de ovo dentro cubra com outra camada de massa, formando assim o raviolone. Cozinhe-os em água fervente por 6 min, tomando o cuidado para não cozinhar a gema do ovo.

**FINALIZAÇÃO**

Distribua os raviolone em pratos individuais regando com o creme tartufado bem quente,

Sirva imediatamente.