

## RAVIOLI DI CASTELMAGNO E PERE

Ingredienti per 4 persone:

- 200g di farina;
- 2 uova;
- 2 pere kaiser;
- 40g di grana padano;
- uno spicchio d'aglio;
- 150g di formaggio Castelmagno;
- rosmarino;
- 60g di burro;
- sale, pepe rosa.

Preparazione:

*Impastate la farina con le uova ed un pizzico di sale.*

*Fate una pasta omogenea e lasciate riposare, nel frattempo tagliate le pere a dadini e fateli rosolare con 20g di burro, l'aglio ed un rametto di rosmarino; eliminate gli aromi, salate e pepate, lasciate intiepidire poi unite con il Castelmagno a dadini ed il grana grattugiato.*

*Stendete la pasta in sfoglie sottili, distribuite il ripieno a mucchietti e preparate dei ravioli rotondi.*

*Lessateli e conditeli con il resto del burro fuso profumato con un rametto di rosmarino e pepe rosa.*