



Ravioli al guttus su pesto di scarola e noci

Tradizionalmente la pasta all'uovo viene tirata e mano molto fine
Il ripieno viene fatto mixando a freddo con Guttus e Pecorinoe, fresco di
Pienza, un po' di grana padano.

Pesto di scarola e noci:

Lavare accuratamente la scarola e tagliarla finemente, mixare con noci olio
d'oliva toscano e aglio

Cuocere per alcuni minuti i ravioli, poi adagiare sul piatto il pesto a freddo e
sopra mettere i ravioli con un filo d'olio e pecorino grana padano grattugiato
e noci

Vino consigliato per questo piatto:

Vementino Pagliatura Fattoria di Magliano 2013

Obvius Rosso di Montepulciano Bio 2012 - Az. Agr. Salcheto

Il Guttus, detto anche "Gorgonzola di pecora", è un formaggio preparato con latte ovino pastorizzato. Il curioso nome deriva da un principe etrusco.

Si produce da febbraio a maggio nel grossetano. Si presenta in forme rotonde con diametro di 30 cm e altezza di 10-15 cm. Ha una crosta con leggera presenza di muffe e una pasta cremosa dal gusto sapido e piccante. Richiede una stagionatura di almeno 4 mesi in un ambiente a temperatura e umidità controllate a 4 °C. E' ideale anche come dessert, accompagnato da cioccolato fuso o miele di melata, con un bicchiere di passito o d'acquavite.

Il nostro Guttus è preparato dall'azienda Agricola Pian Porcino.