



Restaurant

Bistretto

## **Perigord-Trüffel-Ravioli** **Radicchio-Tardivo**

Stephan Vadnjal

### Teig:

300 g Mehl glatt  
2 Eier  
1 TL Olivenöl  
2 EL Wasser  
Prise Salz

Für den Ravioliteig alle Zutaten zu einem elastischen Teig verkneten und 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

### Fülle:

250 g Ricotta  
1 Knolle PERIGORD-Trüffel ca. 20 g (auch für Garnitur)  
1 Eidotter  
2 Stk. Toastbrot-Scheiben (getrocknet/entrindet)  
Salz

Ricotta abtropfen lassen – mit fein gewürfeltem Trüffel, Eidotter, Salz, geriebenem Toastbrot vermengen.

Heuplatz 2  
9020 Klagenfurt  
am Wörthersee  
Austria  
Tel. +43(0)463 / 5 54 99  
restaurant.dolcevita@aon.at  
www.dolce-vita.at

### Radicchio Tardivo:

250 g Radicchio Tardivo  
2 EL Olivenöl  
1 Spritzer Zitronensaft

### Garnitur:

2 EL Butter  
50 g Parmesan gehobelt  
PERIGORD-Trüffel

Ravioli-Teig dünn ausrollen, runde Kreise (7cm) ausstecken. Ein Kaffeelöffel voll mit Ricotta-Fülle in die Mitte setzen und zu einem Halbmond zusammenklappen.

In Salzwasser köcheln, bis sie oben schwimmen - ca. 2 Minuten.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, grob geschnittenen Radicchio beifügen, mit Zitronensaft und Salz würzen und 5 Minuten andünsten.

Ravioli auf geschmortem Radicchio anrichten, mit gehobeltem Parmesan und PERIGORD-Trüffel garnieren und mit aufgeschäumter brauner Butter vollenden.

**VIEL SPASS BEIM NACHKOCHEN  
UND EINEN GUTEN APPETTIT WÜNSCHT IHNEN  
STEPHAN VADNJAL – Restaurant „DOLCE VITA“**

ATU 381 458 05

Bankverbindung  
Kärntner Sparkasse  
AT27 2070 6000 0012 9593  
KSPKAT2K