

# **Gnocchi asparagi e zafferano**

## INGREDIENTI:

500 gr di ravioli di carne,  
1 cespo di radicchio a palla,  
200 ml di panna fresca,  
70 gr di noci,  
80 gr di pecorino di fossa grattato a scaglie,  
una noce di burro,  
sale qb,  
pepe.

In una padella sciogliere il burro e aggiungere il radicchio lavato e tagliato a listarelle e un pizzico di sale, lasciar cuocere fino a quando non sarà evaporata l'acqua di vegetazione a questo punto aggiungere la panna e metà del pecorino e farla insaporire nel frattempo cuocere i ravioli in acqua salata. In un padellino tostare le noci tritate e aggiungerle alla panna, scolare i ravioli e mantecarli nel condimento e spolverare con il pecorino rimasto prima di servire.