

# Raviolo de mascarpone y trufa blanca de Alba

**Ingredientes para la pasta fresca:** harina, yema de huevo y sal.

**Ingredientes para el relleno del *raviolo*:** *mascarpone*, sal y pimienta.

1. En un bol, poner la harina, la yema y la sal para hacer una masa homogénea que se pueda trabajar. Si es necesario, añadir un poco de agua para ayudar que la textura de la masa quede correcta.
2. Después la pasamos por una máquina de hacer pasta fresca. Cuando tengamos la masa bien estirada, la colocamos encima de una mesa sin que haya arrugas y ponemos puntos de *mascarpone* para el relleno. Luego la cerramos y cortamos en porciones de los *raviolos*.
3. En una olla grande con abundante agua, los coceremos. Aparte, en una sartén pondremos mantequilla y un poquito de parmesano para salsear los *raviolos*.
4. Para emplatar, colocamos un *raviolo* hervido y salseamos con la mantequilla que tendremos caliente. Para finalizar, añadimos un poco de aceite de trufa y *tartufo bianco* rallado.