

PRIMI PIATTI

Ravioli al formaggio

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Quando si hanno ospiti importanti a pranzo, si sa, si cerca sempre di far bella figura preparando qualcosa di gustoso e particolare. Ecco, i nostri **ravioli al formaggio** sono decisamente la ricetta perfetta per ottenere il successo sperato. Non siete grandi chef in cucina? Nessuna paura, non serve affatto esserlo. Seguendo il nostro video e i nostri consigli riuscirete senz'altro in questa impresa. Gustosi, filanti, saporiti, i ravioli farciti al formaggio sono davvero il piatto giusto!

Se come noi amate la pasta ripiena, perché non provate anche la ricetta dei [tortelli con bietole e emmental](#): favolosi anch'essi!

PER LA PASTA

FARINA 00 300 gr

UOVA 3

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
cucchiaino da tavola

SALE

PER IL RIPIENO

EDAMER 100 gr

PROVOLA 80 gr

CERTOSA 200 gr

LIMONE solo scorza - ½

PREZZEMOLO 5 rametti

BASILICO 1 ciuffo

TIMO 1 rametto

BURRO

PARMIGIANO REGGIANO

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1** Per realizzare la ricetta dei ravioli al formaggio, partite dapprima tagliando a cubetti piccolissimi l'edamer e poi la provola, quindi riunite questi formaggi all'interno di una ciotola contenente la certosa. Mescolate bene aiutandovi con un leccapentole o semplicemente con un cucchiaio e poi aggiungete una bella grattata di buccia di limone e infine macinate un po' di pepe fresco.
- 2** Stendete le sfoglie di pasta all'uovo sul piano di lavoro e iniziate a segnare la posizione dei ravioli sulla sfoglia utilizzando il coppapasta scelto per la forma dei ravioli.
- 3** Disponete un cucchiaino di farcia ai formaggi sulla sfoglia all'uovo, bagnate i bordi con un filo di acqua in modo tale che la sfoglia si potrà sigillare alla perfezione.
- 4** Fatto ciò ricoprite con un'altra sfoglia, fate uscire l'aria con le mani premendo in modo molto delicato, quindi schiacciate tra un mucchietto di ripieno e l'altro in modo tale da sigillare bene i bordi dei ravioli. Tagliate quindi con il coppapasta già utilizzato per prendere le distanze.
- 5** A questo punto, preparate il condimento in una padella: unite il burro, il timo, il basilico e i gambi di prezzemolo. Fate soffriggere il tutto per qualche minuto.
- 6** Cuocete i ravioli in abbondante acqua salata alla quale aggiungerete un filo di olio per non farli attaccare.

Dopo 2-3 minuti di cottura, scolateli con un cucchiaio forato e impiattateli irrorandoli con un cucchiaio abbondante di condimento aromatico preparato in precedenza.

- 7** Servite i vostri ravioli al formaggio aggiungendo del parmigiano grattugiato e una spolverata di pepe.

CONSIGLIO

Ho anche del prosciutto cotto da consumare potrei aggiungerlo?

Certo, un salume ci sta bene con questo ripieno.

Non ho il coppapasta quadrato, come posso fare?

Va bene in realtà di qualunque forma, anche un bicchiere se non hai proprio nulla, vorrà dire che ne fari di meno.

Fare la pasta fresca fatta in casa è difficile?

No, ecco la [ricetta](#) per farla in maniera perfetta!