

PRIMI PIATTI

Ravioli di zucca e stracchino

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [45 min](#) COTTURA: [3 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I ravioli di zucca e stracchino costituiscono un ottimo primo piatto per i giorni di festa, quando il tempo da dedicare alla preparazione dei pasti è un po' più ampio.

Se volete fare bella figura i ravioli con la zucca e lo stracchino fanno proprio al caso vostro. Un primo piatto questo che riscuoterà di certo molto successo.

Il ravioli di zucca e stracchino sono buonissimi e molto scenografici, una pasta farcita che piace sempre a tutti.

Noi, avendo della zucca che rimaneva da altre

ricette, abbiamo provato a sperimentare qualcosa di nuovo ed il risultato ci ha proprio convinto, provate anche voi questo abbinamento insolito, non ne rimarrete delusi!

Se cercate altre ricette di ravioli ecco per voi qualche idea buonissima:

[ravioli di patate](#)

[ravioli di aragosta](#)

[ravioli di melanzane e ricotta](#)

PER LA PASTA

FARINA 100 gr

FARINA DI GRANO DURO O SEMOLA
100 gr

UOVA 1

TUORLO D'UOVO 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiari da tavola

ACQUA 2 cucchiari da tavola

SALE

PER IL RIPIENO

ZUCCA 400 gr

STRACCHINO 150 gr

SALE

PEPE BIANCO

PER IL CONDIMENTO

BURRO

SALVIA 3 foglie

PARMIGIANO REGGIANO

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate finemente la zucca ed infornatela a 160°C per circa 50 minuti. A questo punto si sarà disidratata, quindi trasferitela in un tritatutto e aggiungete lo stracchino. Frullate fino ad ottenere una crema omogenea.





- 2** Insaporite il composto di zucca e stracchino con sale e pepe; frullate nuovamente. Trasferite tutto in una ciotola.





- 3** Impastate gli ingredienti per la pasta, fatela riposare per una mezz'oretta quindi stendetela in una sfoglia sottile utilizzando a vostro piacere o la sfogliatrice o il mattarello.



- 4** Segnate dei dischi di circa 8 - 10 cm sulla sfoglia con un coppapasta.

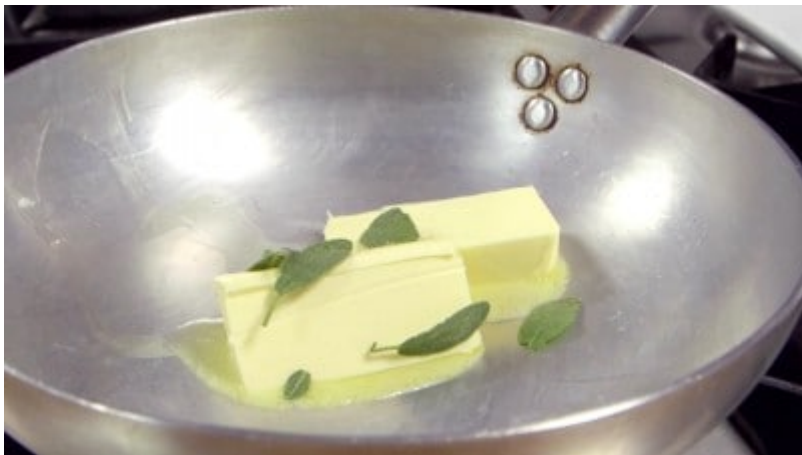


- 5** Distribuite un mucchietto di farcia al centro di ciascun disco di sfoglia, a quel punto li potete tagliare completamente, bagnate i bordi del cerchio e chiudete a metà formando delle mezzelune. Sigillate i bordi con i rebbi di una forchetta.

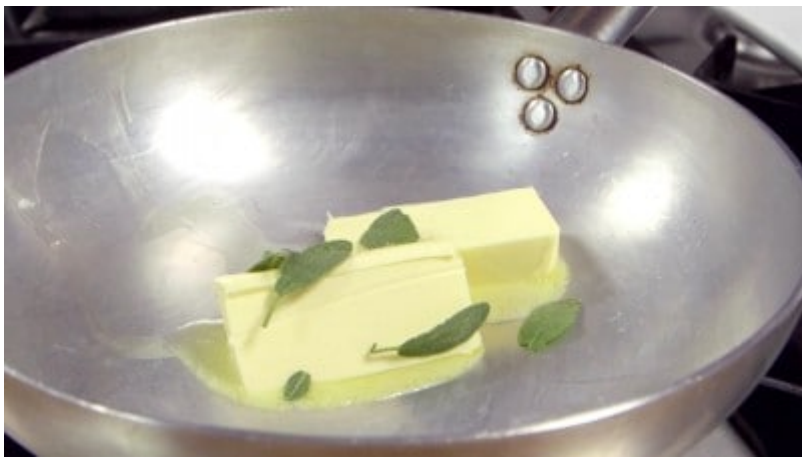




6 Quando l'acqua bolle, salatela e aggiungete un filo d'olio. Versate i ravioli e lasciate cuocere per 2-3 minuti.



- 7 Preparete, quindi, il condimento: fate fondere il burro in una padella con qualche foglia di salvia e fate insaporire.



8 Scolate i ravioli e trasferiteli in un vassoio affinché possano perdere tutta l'acqua. Quando il burro si è ben sciolto, aggiungete i ravioli in padella e condite. Ultimate con una bella spolverata di parmigiano grattugiato e servite.



