

PRIMI PIATTI

Pasta ripiena allo straccio

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **35 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



PER LA PASTA

250 g di farina 0

2 uova

1 pizzico di sale

1 goccio di olio.

PER IL RIPIENO

1 kg di spinaci

200 g. di ricotta

150 g di parmigiano grattugiato

un pizzico di noce moscata

2 cucchiaini di olio extravergine di oliva

sale.

PER CONDIRE

circa 250 g di ragù di carne.

PREPARAZIONE

1 In una padella scottare gli spinaci con un poco d'olio.



2 Tritare gli spinaci e mettereli in una ciotola con la ricotta, il formaggio, la noce moscata e mescolare bene.

Regolare di sale.



3 Preparate la pasta: disporre su una spianatoia a fontana 200 g di farina con un pizzico di sale.

Rompete al centro le uova ed un goccio d'olio.

Impastare aggiungendo se è necessario poca acqua.

Stendete con il mattarello la pasta sulla spianatoia infarinata, in modo da ottenere una sfoglia piuttosto sottile cercando di tirarla a forma rettangolare.

Distribuire sopra il composto di ricotta e spinaci, lasciando libero un bordo di circa 2 cm.



4 Avvolgete la pasta in modo da formare un rotolo.

Sigillare le estremità.



5 Prendete un panno ben lavato ed avvolgere il rotolo.

Mettere sul fuoco una pentola contenente acqua salata.

Portate ad ebollizione ed immergervi il rotolo.

Coprite e lasciate cuocere a fuoco moderato per 20 minuti.



6 Una volta cotto, scolare e lasciate riposare il rotolo.

Farlo scivolare sopra un piano e tagliare a fette.

Versate nel fondo di una teglia il ragù e porvi le fette.

Cospargete con altro ragù e parmigiano.



7 Infornate a 230°C per 10 minuti circa.



