

PRIMI PIATTI

# Puligioni

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

1 kg di farina sarda (o farina di grano duro)  
1 uovo  
salsa di pomodoro.

## PER IL RIPIENO

1 kg di ricotta fresca  
2 rossi d'uovo  
sale fino  
prezzemolo  
2 cucchiaini di zucchero  
1 limone piccolo grattugiato.

## PREPARAZIONE

- 1 Impastare la farina con acqua, sale e l'uovo per la sfoglia. Quindi preparare a parte il ripieno amalgamando la ricotta con i rossi d'uovo, lo zucchero, il prezzemolo tritato e la buccia del limone tritato.

Procedere alla realizzazione dei ravioli stendendo una sfoglia di pasta e formando dei piccoli dischi (aiutarsi con una tazza per la forma) dove successivamente verrà distribuito il composto a gruppetti distanti l'uno dall'altro.

Ricoprire il composto un' altra sfoglia di pasta di ugual misura. Far cuocere i ravioli in acqua abbondante per pochi minuti.

Condire con sola salsa di pomodoro.