

PRIMI PIATTI

Ravioli all'ortica

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



PER LA SFOGLIA

300g di farina tipo 0

3 uova

PER LA FARCIA

500g di ortica

200g di ricotta di pecora

200g di Parmigiano Reggiano

noce moscata

un pizzico di sale

PREPARAZIONE

1 Lessare, strizzare, tritare finemente l'ortica e aggiungere la ricotta, il parmigiano, una grattata di noce moscata ed il sale.

Preparare una sfoglia con 3 uova, stenderla e su metà di questa disporre ben allineati dei mucchietti di farcia, coprire con l'altra metà della sfoglia, premere con le dita attorno a questi per fare aderire tra loro le due sfoglie.

Con l'apposita rotella ritagliare i ravioli.

Cuocerli in acqua salata e condirli con olio extravergine d'oliva, parmigiano oppure con del pomodoro fresco.