

PRIMI PIATTI

# Ravioli allo stracotto

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **5 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



I **ravioli allo stracotto fiorentino** sono un finale fantastico per chi si è cimentato con la sfoglia e la cottura a lungo termine della carne! Eppure, fare questi ravioli richiede poco tempo per un risultato eccezionalmente gustoso, un vero inno alla cucina casalinga! Non vi fate intimorire dai tempi lunghi, perché si tratta solo di avere un po' di pazienza e senza essere grandi chef riuscirete a fare un piatto incredibilmente saporito, grazie al quale tutti vi faranno i complimenti! Seguite la nostra ricetta passo passo e se aveste delle difficoltà potete lasciarci scritti i vostri dubbi, sfruttando il box dei commenti. Se poi siete degli estimatori della pasta

fresca ripiena, ecco un'altra ricetta da non perdere:

[ravioli alla spigola!](#)

## INGREDIENTI

PASTA ALL'UOVO 300 gr

STRACOTTO ALLA FIORENTINA 200 gr

SUGO DI STRACOTTO 400 gr

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 40  
gr

## PER LA PASTA ALL'UOVO

FARINA DI GRANO DURO O SEMOLA

300 gr

UOVA 3

SALE 1 cucchiaino da tè

## PER LO STRACOTTO ALLA FIORENTINA

CARNE DI MANZO 1 kg

POMODORO PELATO 500 gr

SPICCHIO DI AGLIO 3

CAROTE 2

CIPOLLE 2

SEDANO 1 costa

SALVIA 4 foglie

ROSMARINO 1 rametto

VINO ROSSO 1 bicchiere

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiai da tavola

SALE 1 pizzico

PEPE NERO 1 pizzico

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta dei ravioli allo stracotto, per prima cosa tagliate il muscolo di carne a pezzetti e riunitelo in una ciotola insieme ad 1-2 cucchiari di parmigiano grattugiato e ad un mestolo di sugo di stracotto; frullate il tutto con un frullatore ad immersione.





2 Ora stendete [la pasta](#) e con un coppapasta rotondo o un bicchiere, ricavate dei dischi.



3 Posizionate un cucchiaino di farcia appena realizzata nel centro di ciascun dischetto.



4 Chiudete i dischi di sfoglia a metà e riunite le due punte così come si fa solitamente per i tortellini.



- 5 Prendete una padella, aggiungeteci il sugo allo stracotto e lasciatelo scaldare a fiamma bassa.



- 6 Portate ad ebollizione una pentola colma d'acqua salata, quindi tuffatevi i ravioli e lasciateli cuocere per un paio di minuti.

Una volta cotti, prelevate i ravioli dall'acqua e trasferiteli direttamente nella padella con il sugo di stracotto.

Saltate il tutto per qualche secondo e servite immediatamente i ravioli allo stracotto con una bella spolverata di parmigiano grattugiato.



CONSIGLIO