

PRIMI PIATTI

## Ravioli atesini

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

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



### INGREDIENTI

250 g di farina di segale  
150 g di ricotta  
250 g di farina di frumento  
150 g di burro  
2 uova  
1 pezzetto di cipolla  
latte q.b.  
2 o 3 cucchiai di formaggio grattugiato  
500 g di spinaci  
sale  
pepe e noce moscata.

### PREPARAZIONE

- 1 Allestite una pasta liscia e soda, lavorata a lungo, mescolando alle due farine le uova, battute con un pizzico di sale e quanto latte tiepido si rivelerà il necessario (tenendo presente che l'impasto, alla fine, dovrà avere una buona consistenza).

Fate riposare la pasta, chiusa dentro un tovagliolo umido per almeno un'ora; quindi, dividetela in pezzi e spianatela molto sottilmente. Ritagliatevi dei dischi di circa 6 cm di diametro e chiudete dentro ciascun dischetto un cucchiaino di ripieno.

Per preparare il ripieno, lessate gli spinaci; scolateli, strizzateli e saltateli nel burro con un trito di cipolla. Mescolatevi un cucchiaio di formaggio grattugiato, sale, pepe e noce moscata. Setacciate la ricotta e mescolatela al composto di spinaci.

Farcite, dunque, i ravioli, chiudendo i dischetti a mezzaluna; pigiate con forza tutto il bordo, perché il ripieno non possa uscirne. Quindi, lessateli in acqua salata in ebollizione. Fateli cuocere per pochi minuti (4 o 5); scolateli e divideteli nelle fondine, per servirli, conditi con burro bollente e cosparsi di formaggio grattugiato.