

PRIMI PIATTI

Ravioli ripieni di broccoli e salsiccia al sugo di funghi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Questo è un primo ravioli ripieni di broccoli e salsiccia al sugo di funghi. Volete organizzare un cenone per Capodanno che sia particolare e saporito? Avete trovato il primo piatto! In questi ravioli il broccolo arricchisce "con discrezione" il ripieno insieme alla salsiccia, il condimento è leggero e fresco: un insieme gustoso ed equilibrato.

cucchiaini da tavola

PREZZEMOLO 1 ciuffo

POMODORI CILIEGINI 200 gr

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Mondate e lessate i broccoli per 5 minuti dal bollore dell'acqua.



- 2 Spellate la salsiccia e schiacciatela con una forchetta.

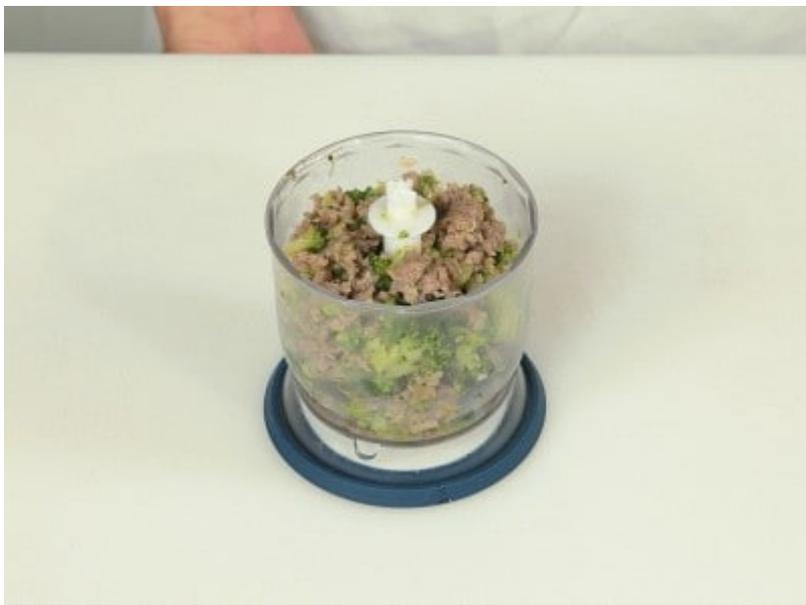
In una padella con dell'olio caldo, rosolate uno spicchio d'aglio e il peperoncino tritati, aggiungete la salsiccia e lasciatela rosolare per 5 minuti a fiamma vivace.



3 Aggiungete i broccoli e lasciate insaporire il tutto ancora 5 minuti, a fiamma moderata; regolate di sale.



4 Frullate il ripieno ed insaporitelo con il parmigiano.



- 5 In una padella con dell'olio caldo, rosolate il rimanente aglio intero, che poi eliminerete, aggiungete i funghi e lasciateli trifolare per 5 minuti a fiamma alta, insaporite di sale, pepe e prezzemolo tritato.



6 Aggiungete i pomodorini tagliati a metà e cuocete ancora per 5 minuti.



7 Stendete la pasta all'uovo in una sfoglia sottile, ottenete dei rettangoli regolari.

Collocate dei cucchiaini di ripieno nella parte della sfoglia più vicina a voi, inumidite il lato superiore della sfoglia con dell'acqua e ripiegate la sfoglia sopra il ripieno.



8 Ritagliate i ravioli con un tagliapasta dotato di rotelle dentate.



9 Lessate i ravioli per 3 minuti in abbondante acqua salata.

Ripassate i ravioli in padella con il sugo di funghi.



10 Servite in tavola con del parmigiano grattugiato.