

PRIMI PIATTI

Ravioli con lo Stocco

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

sfoglia per ravioli
500 g di pelati
cipolla
olio d'oliva
ventresche di stocco.

PER L'IMPASTO

300 g di "Stocco di Mammola" spugnato
3 uova
formaggio caprino grattugiato
pangrattato
spinaci o bieta
aglio e prezzemolo.

PREPARAZIONE

1 Tritare lo stocco e impastarlo con le uova, il formaggio, gli spinaci, il pangrattato ed un

trito di prezzemolo e aglio.

Riempire con questo impasto i ravioli e bollirli in abbondante acqua.

Scolarli per bene e condire con un sugo preparato a parte con un soffritto di cipolla e aglio, i pelati e le ventresche dello stocco.