

PRIMI PIATTI

Ravioli con mortadella e stracchino

di: *frangipane*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 150 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER IL BRODO

- 1 gallina
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 cipolla
- 2 radici di liquirizia.

PER LA PASTA

- 200 g di farina 0
- 2 uova.

PER IL RIPIENO

- 170 g di mortadella
- 1 confezione di stracchino di capra.

PREPARAZIONE

- 1 Per il brodo mettete a bollire una gallina con sedano, carota, cipolla e due radici di liquirizia tagliate a metà.



- 2 Intanto che il brodo cuoce (ci vorranno circa 2 ore - 2 ore e 30), preparate la pasta con due uova e 200 g di farina, avvolgetela nella pellicola e mettetela a riposare per circa 45 minuti.



3 Ecco il brodo è pronto.



4 Per il ripieno dei ravioli tritate al coltello circa 170 grammi di mortadella.



- 5 Unite alla mortadella una confezione di stracchino di capra, mescolate bene fino ad ottenere una consistenza malleabile.



- 6 Stendete la pasta con la macchinetta sfogliatrice fino alla penultima tacca, tagliatela in dischi con il fondo dello stampo e confezionate i ravioli





7 Mettete a bollire i ravioli nel brodo filtrato e servite immediatamente con il brodo

bollente.