

PRIMI PIATTI

Ravioli con ripieno di carciofi e ricotta

di: *giggina*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



PER I RAVIOLI

250 g farina 00
250 g farina grano duro
4 uova
50 ml d'acqua.

PER IL RIPIENO

6 carciofi già puliti
100 g ricotta
40 g grana grattugiato
1 cucchiaio di mollica
1 uovo
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Preparare i ravioli creando, in una capiente ciotola, una fontana con la farina.

Al centro della fontana, aggiungere le uova e l'acqua, quindi impastare con la forchetta lavorando prima le uova, poi incorporando la farina.

Lavorare il tutto, toglierlo dalla ciotola ed impastare su un piano.

La pasta non deve assolutamente attaccarsi alle mani e va lavorata fino a che non diventi bella liscia.

Stendere l'impasto con la sfogliatrice fino ad ottenere una sfoglia sottile. Lasciarla asciugare per un po'.

Per il ripieno, bollire i carciofi, già privati delle spine e delle foglie più dure, in acqua salata per circa 20 minuti, devono essere ben cotti.

Scolarli e passarli.

Aggiungere alla purea di carciofi tutti gli altri ingredienti ed amalgamare bene.

Riprendere la sfoglia e collocare cucchiaini di ripieno sulla sfoglia a distanza regolare, quindi coprire con un altro strato di sfoglia.

Picchiettare con le mani per far aderire bene le due sfoglie e ritagliare con una rondella dentellata.



2 Spolverare con la farina e lasciar asciugare i ravioli per circa 15 minuti.



3 Cuocere, a questo punto, i ravioli in acqua bollente salata per non più di 5 minuti.



4 Condirli con del pesto di rucola.



5 Si possono condire anche con della semplice passata di pomodoro.

