

PRIMI PIATTI

Ravioli con ripieno di mortadella e carciofi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [35 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I ravioli con ripieno di mortadella e carciofi: un ripieno così saporito per questi ravioli che è sufficiente condirli semplicemente con burro e salvia per avere un piatto da re! Un primo elegante e raffinato ma decisamente gustoso e saporito è perfetto per chi ama portare a tavola una domenica a pranzo quando magari è riunita tutta la famiglia! E se cercate una ricetta da abbinare a questo piatto, provate il [pollo al vino](#), davvero ottimo!

INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA all'uovo tricolore - 200 gr

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

MORTADELLA 300 gr

CARCIOFI 3

VINO ROSSO 1 bicchiere

CIPOLLE piccola - 1

SALVIA

SPICCHIO DI AGLIO 1

BURRO 50 gr

SALE

PEPE NERO

INGREDIENTI PER IL SUGO

BURRO

SALVIA

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato -

PREPARAZIONE

- 1 Preparate il ripieno: tritate finemente la mortadella insieme alla cipolla e a qualche foglia di salvia.



- 2 Unite l'aglio tritato, oppure, se temete che il sapore risulti troppo forte, lo spicchio intero: lo toglierete a cottura avvenuta.

Fate rosolare in un tegame con il burro il trito con la mortadella.



- 3** Nel frattempo mondate i carciofi, togliete tutte le foglie esterne e tritate grossolanamente i cuori.

Uniteli alla mortadella, mescolate e aggiungete il vino.



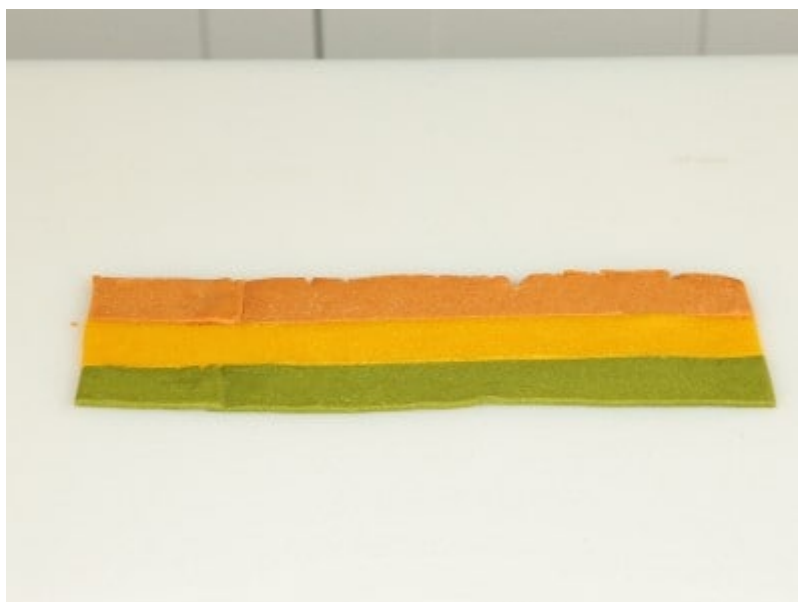
- 4** Proseguite la cottura per qualche istante a fiamma viva, quindi al minimo, mescolando di tanto in tanto. Il ripieno si deve restringere della metà: a questo punto regolate di sale e pepe.

Qualora il ripieno risultasse troppo morbido, aggiungete una piccola patata lessa schiacciata.



- 5** Stendete la pasta sfoglia e collocate dei mucchietti di ripieno ben distanziati. Tagliate i

ravioli e lessateli in abbondante acqua salata.



6

Condite i ravioli con del semplice burro fuso aromatizzato alla salvia.

