

PRIMI PIATTI

Ravioli con ripieno di ricotta-cotto

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

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



PER LA PASTA

200 g di farina 00
100 g di semola di grano duro
3 uova
2 cucchiaini di sale.

PER IL RIPIENO

200 g di cotto in un unico pezzo
100 g di ricotta
3 cucchiai di grana
sale (un pizzico).

PREPARAZIONE

1 Unire gli ingredienti per la pasta e lasciar riposare la pasta per un'oretta.

Nel frattempo, preparare il ripieno: tritare il cotto e unire la ricotta, il grana e il sale.



2 Passata l'ora, riprendere la pasta e, usando la macchina apposita, preparare le sfoglie.



3 Mettere il ripieno sulle sfoglie, i noccioli di ripieno non devono essere troppo ravvicinati.



4 Definire il centro del raviolo premendo ai bordi del ripieno.



5 Eccoli.



6 Più da vicino:



7 Mettere i ravioli a lessare in acqua salata.



8 Preparare il condimento con burro, salvia e pepe bianco.



9 Appena scolati, aggiungere una bella manciata di parmigiano, il burro fuso aromatizzato e mescolare molto delicatamente.

Ed eccoli serviti con 2 belle fette di pane casereccio.



10 Più da vicino:

