

PRIMI PIATTI

Ravioli di bresaola e caprino in salsa di ceci

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **60 min** COTTURA: **45 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *12 ORE DI RIPOSO PER I CECI*



200 g di ceci

1 carota

1 cipolla

1 costa di sedano

mezzo cucchiaino di bicarbonato

4 cucchiai di olio extravergine di oliva

2 foglie di salvia

1 spicchetto di aglio

1 rametto di rosmarino

sale e pepe.

Per il ripieno; 15 fette di bresaola

mezzo caprino fresco

poca erba cipollina

30 g di pinoli.

PREPARAZIONE

1 Per la pasta: impastare tutti gli ingredienti.



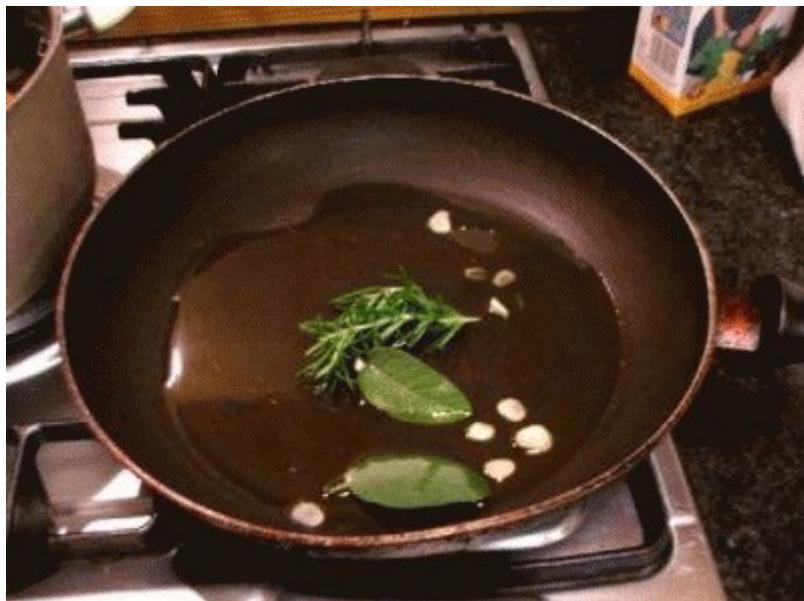
2 Con la sfogliatrice tirate la pasta.

Per il condimento: mettete a bagno 12 ore i ceci con il bicarbonato.

Bollire i ceci in una pentola con abbondante acqua, la carota, il sedano e la cipolla.



3 In una padella mettete l'olio, la salvia, l'aglio, il rosmarino.



4 Aggiungete i ceci e fateli stufare aggiungendo 2 cucchiai dell'acqua di cottura dei ceci, salate e pepate.

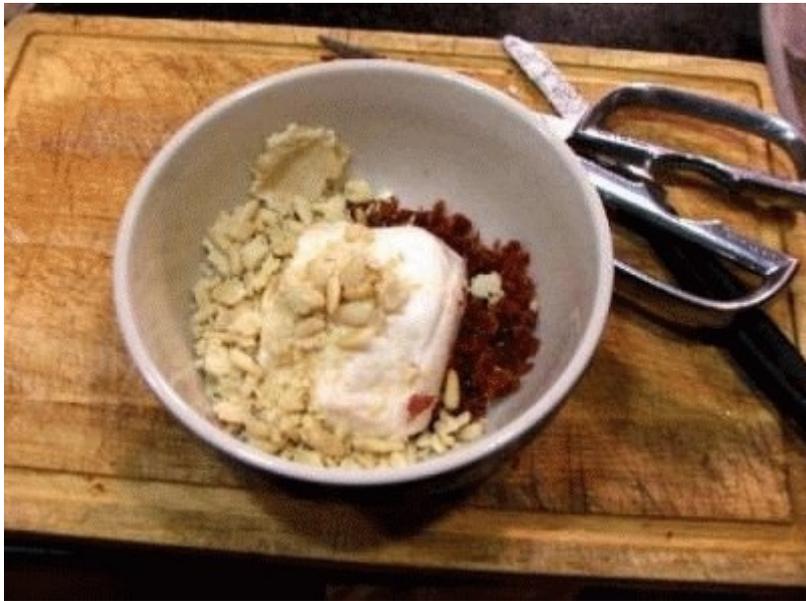


5 Nel frullatore frullare i ceci e passateli con il colino aiutandovi con dell'acqua di cottura e poco olio.

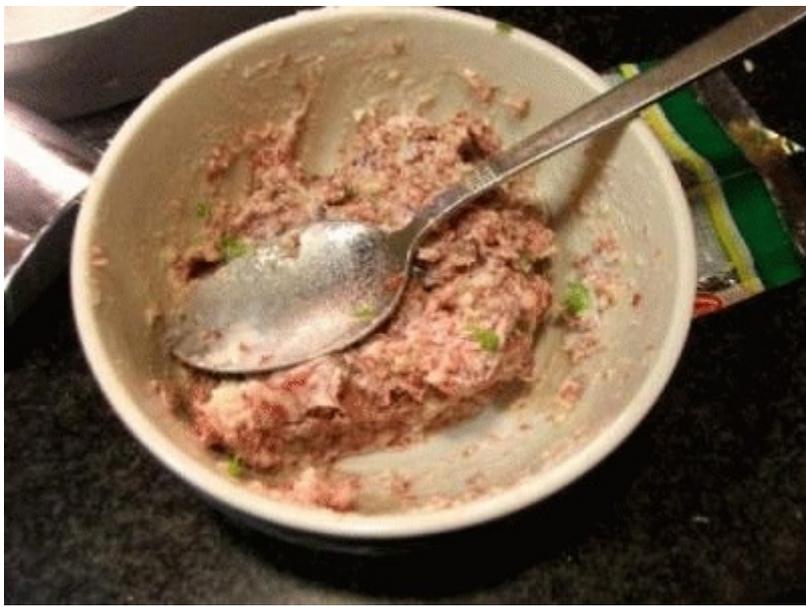




6 Tritare la bresaola ed i pinoli, metteteli in una ciotola con il caprino e l'erba cipollina.



7 E mescolare.



8 Sopra metà delle sfoglie delle cucchiariate di ripieno e coprite con le altre sfoglie.



9 Tagliate le sfoglie ricavando i ravioli.



10 In una pentola con abbondante acqua salata fate lessare i ravioli per 7 minuti, scolateli e conditeli con la crema di ceci.



