

PRIMI PIATTI

# Ravioli di cicoria su passato di borlotti

---

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

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

---



rosmarino

sale

pepe.

## PREPARAZIONE

**1** Ecco i fagioli utilizzati per questa ricetta.



**2** Pulire i fagioli, lavarli e metterli in pentola insieme ad una cipolla, due patate, del sedano, carote, alloro, salvia e rosmarino.

Coprire il tutto d'acqua e lasciar bollire a fuoco lento per un paio di ore.

A fine cottura insaporire con sale e pepe.



**3** Nel frattempo, preparare un impasto con la farina e le uova.

Mettere a riposare il panetto avvolto in pellicola trasparente per 30-45 minuti.



**4** Mettere a bollire della cotica per circa 1 ora.



5 Ogni tanto controllare e mescolare i fagioli.



6 Preparare il ripieno dei ravioli.

Bollire la cicoria e farla saltare in padella con aglio, olio e peperoncino.



7 Strizzare bene la cicoria e tritarla con la mezzaluna.



8 Aggiungervi la ricotta ed amalgamare bene i due ingredienti.



9 Unire anche del parmigiano grattugiato fino ad avere la consistenza giusta per farcire i ravioli.



10 Tirare la pasta con la sfogliatrice e preparare i ravioli.



11 Tagliare i ravioli a mano o con le formine apposite.



**12** Quando i fagioli saranno pronti, prelevarne una parte e frullarla a lungo fino ad ottenere una crema.





**13** Passar la crema di fagioli al colino facendola cadere direttamente in padella.



14 Mettere l'acqua a bollire e, nel frattempo, prendere le cotiche, tagliarle a pezzi e renderle croccanti in padella salandole e pepandole. Passarle, a piacere, in un trito di rosmarino.





**15** Far bollire i ravioli in abbondante acqua salata, scolarli con la schiumarola e saltarli in padella con il passato di fagioli.

Impiattare aggiungendo dei fagioli interi, del sedano, della carota e delle patate.



