

PRIMI PIATTI

Ravioli di lenticchie

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 60 min COTTURA: 5 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



PER LA PASTA

200 g farina

acqua

PER IL RIPIENO

300 g lenticchie

25 g margarina vegetale

aglio

salvia

PREPARAZIONE

- 1 Cuocete in acqua le lenticchie, quando saranno cotte scolatele e passatele al passaverdura riducendole ad una crema, aggiungete la margarina, delle foglie di salvia ed uno spicchio di aglio ben sminuzzati.

Mescolate bene, mettete sul fuoco per 10 minuti o fino a quando il composto sia

consistente.

Preparate la pasta, stendete delle strisce, mettete una piccola parte del composto, ripiegate la pasta su se stessa, ritagliare i ravioli e stringete bene i bordi per evitare che il composto fuoriesca.

Nel frattempo in una padella fate sciogliere del burro con qualche foglia di salvia ed uno spicchio di aglio.

Cuocete i ravioli in acqua salata, scolateli e conditeli con il burro fuso.