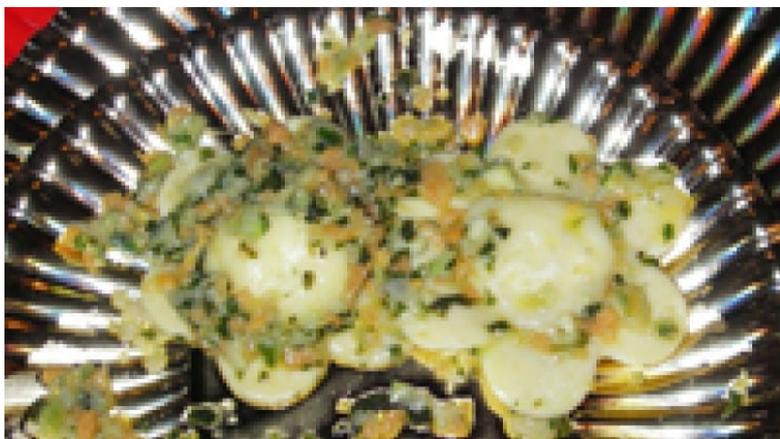


PRIMI PIATTI

Ravioli di magro alla ricotta e porri

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER IL RIPIENO

4 porri circa
1/2 l di latte
300 g di ricotta
100 g di grana grattugiato
1 uovo
sale
pepe.

PER IL CONDIMENTO

trito di carota
sedano
scalogno
cipollotto e 1 zucchina media
100 g di burro
basilico e prezzemolo.

PER LA PASTA

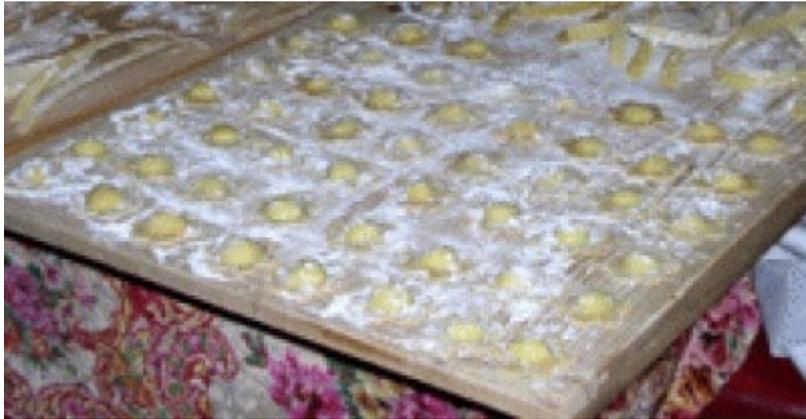
300 g di farina 00
3 uova fresche.

PREPARAZIONE

- 1 Far bollire per circa 5 minuti nel latte i porri puliti, strizzarli e tritarli. Metterli in una ciotola con la ricotta, il grana, l'uovo, il pepe e il sale.

Assaggiare ed eventualmente aggiustare.

Preparare i ravioli.



- 2 Tritare tutte le verdure e metterle a stufare in una pentola col burro, mescolando con un cucchiaio di legno. Aggiungere poi basilico e prezzemolo tritati.

