

PRIMI PIATTI

## Ravioli di magro con pesto di mandorle e salvia

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 13 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



Un condimento particolare per i classici ravioli ricotta e spinaci: il pesto di mandorle e salvia è saporito ed estremamente aromatico, quindi ben sposa con una pasta che ha un ripieno delicato. Le mandorle fritte in padella con la salvia danno un p di croccantezza che completa il piatto.

## PREPARAZIONE

- 1 Lessate gli spinaci in acqua leggermente salata, quindi scolateli, strizzateli bene dall'acqua in eccesso e sminuzzateli.



- 2 Setacciate la ricotta, in una ciotola, aggiungete gli spinaci, il formaggio grattugiato, l'uovo ed insaporite con sale e noce moscata.





**3** Stendete la pasta all'uovo in una sfoglia sottile e rettangolare.

Disponete dei cucchiaini di ripieno ad intervalli regolari lungo tutta la sfoglia. Coprite il tutto con un'altra sfoglia e tagliate i ravioli della grandezza desiderata.



- 4 Riunite in un mortaio le mandorle, pochissimo olio e 7-8 foglie di salvia fresca ed iniziate a pestare.



**5** Quando il composto inizia ad essere ben sminuzzato, unite un'altro po' di olio, la panna ed il latte per amalgamare il tutto.





- 6 In una padella fate soffriggere, con un po' di olio, altre lamelle di mandorle insaporite con due o tre foglie di salvia.



- 7 Lessate i tortelli in abbondante acqua salata per 5 minuti, scolateli e conditeli con il pesto appena realizzato.

Decorate ogni piatto con le lamelle di mandorle fritte con la salvia.