

PRIMI PIATTI

# Ravioli di pera con scaglie di pecorino

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [4 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Al contadino non far sapere quant'è buono il formaggio con le pere... Anche se questo si trova dentro un raviolo! Il ripieno di questo raviolo è dolce e delicato, il condimento saporito per via del pecorino, un piatto buonissimo! La ricetta dei **ravioli di pera con scaglie di pecorino** è davvero preziosa, in quanto una classica pasta ripiena viene rivisitata e diventa un qualcosa di inaspettato. L'abbinamento tra questi ingredienti non è poco conosciuto, ma di certo all'interno di una pasta è davvero speciale! Provate questo primo piatto molto gustoso e se amate le paste ripiene rivisitate,

vi invitiamo a realizzare anche quelli con la zucca,  
proprio deliziosi!

## INGREDIENTI

SFOGLIE DI PASTA FRESCA ALL'UOVO

200 gr

RICOTTA 400 gr

PARMIGIANO REGGIANO grattato - 100  
gr

PERE 1

TUORLO D'UOVO 2

## INGREDIENTI PER IL CONDIMENTO

PERE 1

PECORINO semi stagionato - 300 gr

BURRO 150 gr

SEMI DI PAPAVERO

## PREPARAZIONE

- 1 Per fare i ravioli di pera con scaglie di pecorino tagliate la pera a dadini molto piccoli e setacciate la ricotta.



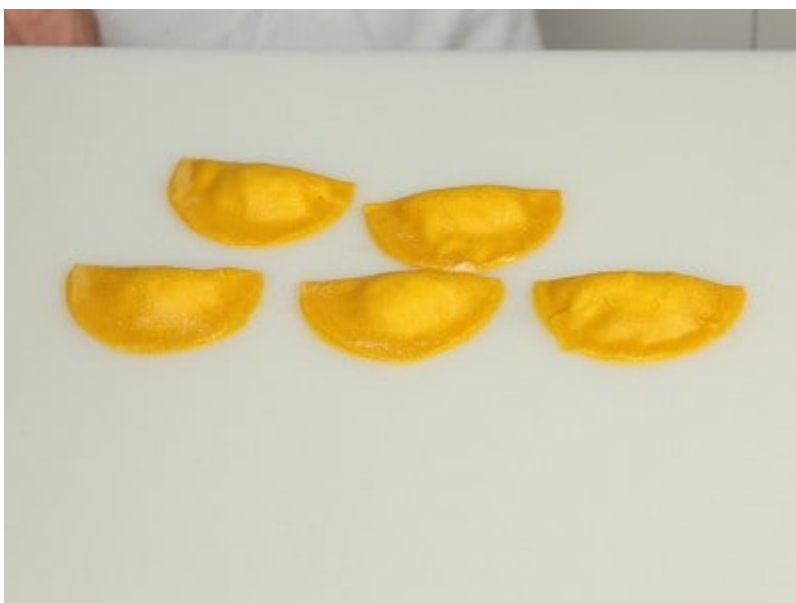
2 Riunite la pera e la ricotta in una ciotola con il parmigiano e i tuorli; amalgamate bene.



**3** Stendete la sfoglia sottile e tagliatela in dischi da 10 cm di diametro.



- 4 Collocate un cucchiaino di ripieno nel centro di ciascun disco e chiudeteli a mezzaluna sigillando i bordi.



- 5 Cuocete i ravioli in abbondante acqua salata, scolateli delicatamente e ripassateli in padella, dove precedentemente avete fatto fondere il burro.



**6** Servite i ravioli su un piatto da portata cosparsi di scaglie di pecorino, fette sottili di pera e semi di papavero.

## CONSIGLIO

**Posso prepararli in anticipo?**

Sì puoi prepararli anche il giorno prima e metterli in frigorifero.

**Vorrei dare un tocco di croccantezza al piatto, cosa potrei aggiungere?**

Puoi aggiungere una granella di noci prima di servirlo a tavola.