

PRIMI PIATTI

Ravioli di ricotta e bietole

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

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



INGREDIENTI

1 kg di ricotta fresca
300 g di bietole o spinaci
4 uova
un po' di pecorino grattugiato
2 cucchiaini di farina
prezzemolo tritato.

PREPARAZIONE

1 Far bollire le bietole o gli spinaci; strizzarli e passarli un po' nel burro. Preparare le uova sbattute con un pizzico di sale, unirle alla ricotta, alle verdure tritate finemente, alla farina e al prezzemolo.

Lavorare il tutto con un cucchiaio di legno fino ad avere un impasto omogeneo. Con la sfoglia della pasta preparare i ravioli.

Cuocerli in abbondante acqua salata, condirli con sugo di pomodoro e pecorino

grattugiato.

Per preparare la pasta dei ravioli:

prendere la quantità desiderata di semola di grano duro; impastarla con un po' di acqua tiepida e leggermente salata; se si vuole si possono unire delle uova, gramolarla fino a farla diventare liscia e morbida aggiungendovi dello strutto di maiale.

Preparare le sfoglie prendendo piccole quantità di pasta, stendendole un po' col mattarello e passandole più volte nella macchina apposita fino a renderle sottili e pronte a ricevere il ripieno. Una volta sistemato il ripieno, ricoprire con la metà della sfoglia e ritagliare con la rotella dentata o con il taglia-ravioli.

Ricetta fornita dall'EPT di Nuoro

NOTE