

PRIMI PIATTI

Ravioli fragole e guanciaiale

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [60 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

Per la sfoglia

300 gr farina

3 uova

1/2 guscio olio extravergine di oliva

Per il ripieno

250 gr fragole

250 gr ricotta ovina e bovina

parmigiano reggiano

Per il sugo

1 passata di pomodoro

guanciaiale

2 spicchi d'aglio

olio extravergine di oliva

1 spruzzata di aceto balsamico

PREPARAZIONE

- 1 Dopo aver mondato e tritato con la mezzaluna le fragole unitele in una ciotola alla ricotta e al parmigiano grattugiato fino ad ottenere una consistenza omogenea.



- 2 Preparate la pasta lavorando la farina con le uova e l'olio e stendete le sfoglie molto sottili.

Aiutandovi con uno stampo confezionate i ravioli con il ripieno fatto in precedenza.



3 Tagliate il guanciale a listarelle.



4 Dopo aver fatto imbiondire due spicchi d'aglio nell'olio caldo levateli.



5 Aggiungete il guanciale.



6 Fate sciogliere il grasso ed aggiungete l'aceto balsamico.



7 Aggiungete la passata di pomodoro e fate restringere fino alla completa cottura.



8 Nel frattempo cuocete i ravioli in abbondante acqua salata, scolate e fate saltare in padella con il sugo.



9 Impiattate.



10 Servite con abbondante pecorino grattugiato.

