

PRIMI PIATTI

Ravioli fragole e guanciale

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

guanciale

2 spicchi d'aglio

olio extravergine di oliva

1 spruzzata di aceto balsamico

PREPARAZIONE

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.

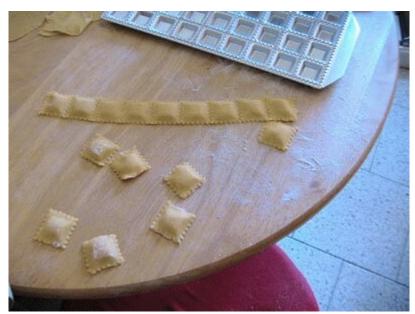




2 Preparate la pasta lavorando la farina con le uova e l'olio e stendete le sfoglie molto sottili.

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











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.

