

PRIMI PIATTI

Raviolo tricolore con ricotta e erbe aromatiche

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **3 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Un piatto semplice nella preparazione ma che è molto coreografico per l'utilizzo della pasta colorata. Il sapore di questi ravioli è molto delicato e quello che prevale è la presenza delle erbe aromatiche.

INGREDIENTI

SFOGLIE DI PASTA FRESCA ALL'UOVO

tricolore - 200 gr

RICOTTA 100 gr

BURRO 150 gr

PARMIGIANO REGGIANO 10 gr

TIMO fresco - 1 rametto

MAGGIORANA fresca - 1 rametto

BASILICO 3 foglie

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALVIA 5 foglie

SALE

TUORLO D'UOVO 1

PREPARAZIONE

- 1 Setacciate la ricotta facendola ricadere in una ciotola, aggiungetevi le erbe tritate (maggiorana, timo, basilico, prezzemolo), il tuorlo d'uovo e il parmigiano grattugiato; regolate di sale.





2 Stendete la pasta in sfoglie sottili di forma rettangolare.

Collocate al centro della sfoglia dei cucchiari di ripieno ben distanziati tra di loro.



3 Inumidite la sfoglia libera dal ripieno con dell'acqua e ricoprite il tutto con un'altra sfoglia.



- 4 Esercitate un po' di pressione in corrispondenza del ripieno per far fuoriuscire l'aria intrappolata tra le sfoglie.

Ricavate i ravioli, di 5 cm di lato, aiutandovi con un tagliapasta quadrato, cercando di far rientrare tutti e tre i colori di sfoglia nel raviolo.





5 Lessate i ravioli in abbondante acqua salata per tre minuti.

Nel frattempo fate fondere in una padella il burro insieme alla salvia.



6 Scolate i ravioli e ripassateli nel burro aromatizzato alla salvia.



7 Servite subito i ravioli con abbondante parmigiano grattugiato.