

PRIMI PIATTI

Ravioloni alle zucchine

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER IL RIPIENO

1 zuccina
1/2 cipolla
1 pizzico di curry
2 foglie di basilico
olio
sale e pepe.

PER LA PASTA

200 g di farina
2 uova.

PREPARAZIONE

1 Soffriggere la cipolla tritata.



2 Aggiungere un pizzico di curry per dare sapore.





3 Unire, quindi, le zucchine tritate.



4 Aggiungere anche il basilico, il sale ed il pepe, quindi, lasciar cuocere per pochi minuti.



5 Il ripieno è pronto.

Prendere le uova e la farina ed impastare bene.



6 Stendere la pasta e ritagliarla a quadrettoni, farcirli col ripieno e sigillarli col rosso d'uovo.



7 Lessarli per pochi minuti e condirli solo con una bella spolverata di parmigiano e pepe.

