

PRIMI PIATTI

Zite ripiene

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [elevata](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



SALVIA 2 foglie

MAGGIORANA 1 rametto

TIMO 1 rametto

UOVA 1

VINO BIANCO ½ bicchieri

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1** Fate soffriggere in una padella aglio, cipolla, pancetta e prosciutto e aggiungetevi la carne. Irrorate con il vino rosso e quando sarà sfumato mettete i pomodori e lasciate cuocere. Per il ripieno, soffriggere in olio ben caldo la cipolla e aggiungervi la carne macinata e gli aromi. A cottura ultimata lasciate raffreddare e mettere in una terrina in cui aggiungerete la ricotta, il formaggio e l'uovo. Riempite con il ripieno 600 g di zite (o fatte in casa o comprate) e poi sistematele in una pirofila. Coprite con il ragù e infornate per 25 min.