

PRIMI PIATTI

# Ravioli con mortadella e ricotta

di: *frangipane*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 150 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Se volete conquistare i vostri ospiti con un primo piatto particolare i ravioli con mortadella e ricotta fanno proprio al caso vostro. Questa ricetta per fare la pasta ripiena è decisamente alla portata di tutti, anche di chi non ha mai provato a farla.

La sfoglia fatta con la pasta all'uovo racchiude in sé un bel ripieno armonioso dove la ricotta delicata si sposa in maniera perfetta alla sapidità della mortadella. Pochi ingredienti fanno sì che questo primo piatto stupisca e conquisti anche i palati più difficili.

Buono, semplice e saporito questo primo piatto con

la mortadelle e la ricotta conquisterà anche i palati più difficili! Provate questa ricetta e vedrete che successo!

Se amate questo genere di proposte poi ecco per voi altre ricette di ravioli fatti in casa:

[ravioli al formaggio](#)

[ravioli di spigola](#)

[ravioli di zucca](#)

## INGREDIENTI PER LA PASTA

FARINA 00 350 gr

SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO

50 gr

UOVA pasta gialla - 4

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

## INGREDIENTI PER IL RIPIENO

MORTADELLA 100 gr

RICOTTA VACCINA 250 gr

PARMIGIANO REGGIANO 30 gr

SALE

PEPE NERO

NOCE MOSCATA

## INGREDIENTI PER IL SUGO

RUCOLA 40 gr

POMODORINI 100 gr

SCAGLIE DI PARMIGIANO 10 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Per fare i ravioli con mortadella e ricotta per prima cosa preparate la pasta in questo modo: su un piano fate una fontana di farina, quindi versate le uova, il sale e un filo di olio. Mescolate e formate un panetto liscio.

Lasciatelo riposare per almeno 30 minuti avvolto nella pellicola.

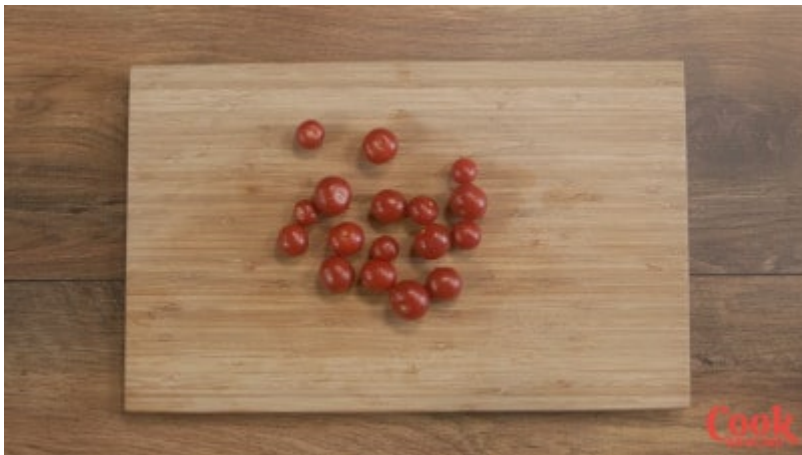








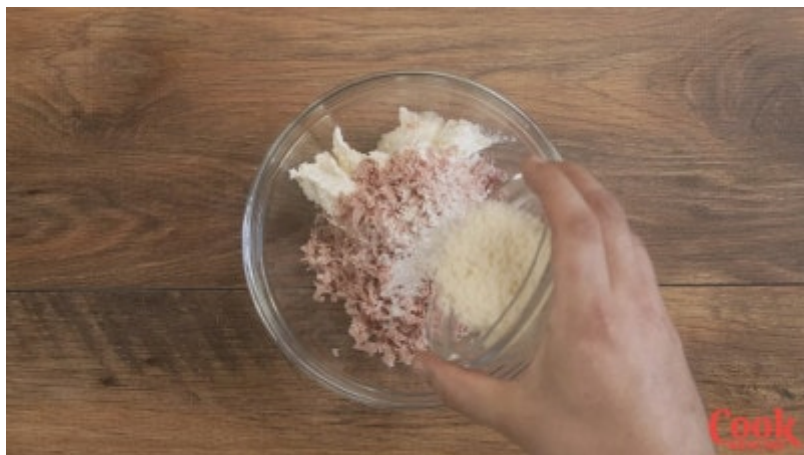
**2** A questo punto dedicatevi alla farcia, tritate la mortadella e tagliate a metà i pomodorini.



**3** Ora mescolate la mortadella tritata alla ricotta e allo stracchino condite con parmigiano sale pepe e

una grattata di noce moscata.

Regolate di sale pepe.











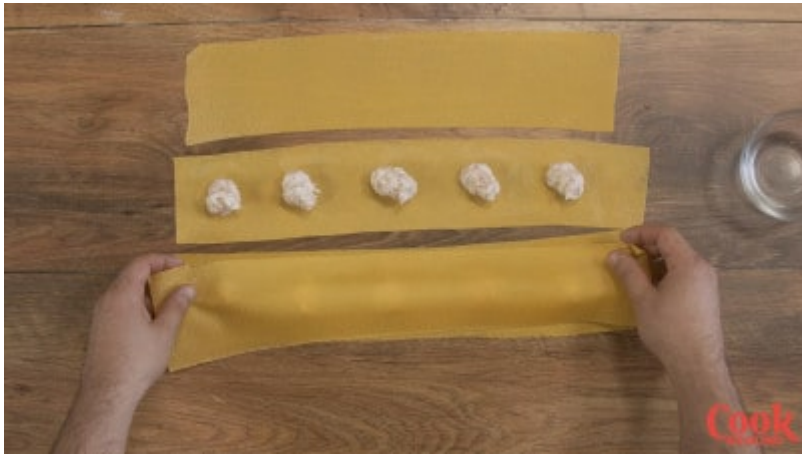
- 4 Stendete la pasta, tagliate a strisce e disponete il ripieno, circa 18-20 g, a circa 8 cm di distanza e sovrapponetene una striscia.





5 Formate i ravioli e tagliate con una rotella dentata.









- 6 Lessate in acqua bollente salata con un goccio di olio e condite con pomodorini tagliati a metà, rucola, scaglie di grana, pepe e olio evo.



