

PRIMI PIATTI

# Ravioli di zucca e stracchino

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **45 min**    COTTURA: **3 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



I ravioli di zucca e stracchino costituiscono un ottimo primo piatto per i giorni di festa, quando il tempo da dedicare alla preparazione dei pasti è un po' più ampio.

Se volete fare bella figura i ravioli con la zucca e lo stracchino fanno proprio al caso vostro. Un primo piatto questo che riscuoterà di certo molto successo.

Noi, avendo della zucca che rimaneva da altre ricette, abbiamo provato a sperimentare qualcosa di nuovo ed il risultato ci ha proprio convinto, provate anche voi questo abbinamento insolito, non ne rimarrete delusi!

## PER LA PASTA

FARINA 100 gr  
FARINA DI GRANO DURO O SEMOLA  
100 gr  
UOVA 1  
TUORLO D'UOVO 2  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2  
cucchiaini da tavola  
ACQUA 2 cucchiaini da tavola  
SALE

## PER IL RIPIENO

ZUCCA 400 gr  
STRACCHINO 150 gr  
SALE  
PEPE BIANCO

## PER IL CONDIMENTO

BURRO  
SALVIA 3 foglie  
PARMIGIANO REGGIANO

# Preparazione

- 1 Tagliate finemente la zucca ed infornatela a 160°C per circa 50 minuti. A questo punto si sarà disidratata, quindi trasferitela in un tritatutto e aggiungete lo stracchino. Frullate fino ad ottenere una crema omogenea.





- 2 Insaporite il composto di zucca e stracchino con sale e pepe; frullate nuovamente. Trasferite tutto in una ciotola.



- 3 Impastate gli ingredienti per la pasta, fatela riposare per una mezz'oretta quindi stendetela in una sfoglia sottile utilizzando a vostro piacere o la sfogliatrice o il mattarello.



**4** Segnate dei dischi di circa 8 - 10 cm sulla sfoglia con un coppapasta.



**5** Distribuite un mucchietto di farcia al centro di ciascun disco di sfoglia, a quel punto li potete tagliare completamente, bagnate i bordi del cerchio e chiudete a metà formando delle mezzelune. Sigillate i bordi con i rebbi di una forchetta.



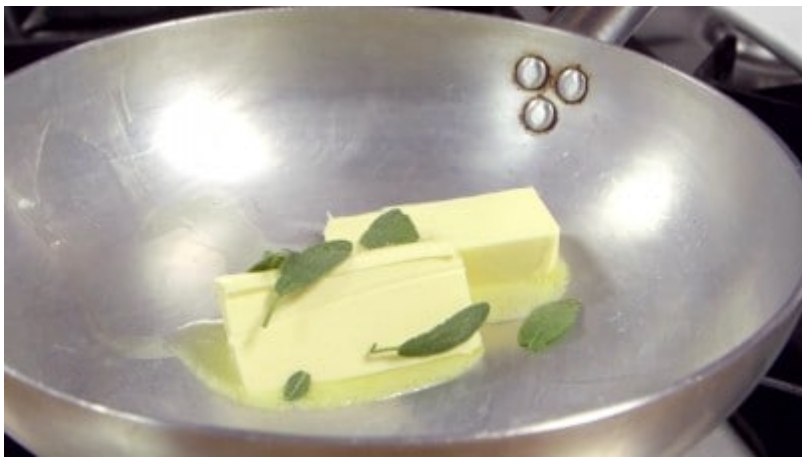


**6** Quando l'acqua bolle, salatela e aggiungete un filo d'olio. Versate i ravioli e lasciate cuocere per

2-3 minuti.



- 7** Preparate, quindi, il condimento: fate fondere il burro in una padella con qualche foglia di salvia e fate insaporire.



**8** Scolate i ravioli e trasferiteli in un vassoio affinché possano perdere tutta l'acqua. Quando il burro si è ben sciolto, aggiungete i ravioli in padella e condite. Ultimate con una bella spolverata di parmigiano grattugiato e servite.





