

PRIMI PIATTI

Ravioli verdi con ricotta e mortadella

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [3 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: *30 MINUTI DI RISPOSO DELLA PASTA*



Ravioli verdi con ricotta e mortadella, un connubio perfetto tra delicatezza della pasta all'uovo colorata con la clorofilla ed un ripieno saporito grazie alla presenza della mortadella.

Il condimento non poteva che essere leggero: un semplice olio aromatizzato con timo e menta e una spolverata di parmigiano, non vi resta che mettervi le mani in pasta e preparare i vostri ravioli verdi con ricotta e mortadella.

PER IL CONDIMENTO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

TIMO 2 rametti

MENTA 4 foglie

PREPARAZIONE

- 1 Come prima cosa preparate il ripieno: trasferite la mortadella in un tritatutto e date una prima frullata.



- 2 Aggiungete, quindi, la ricotta, la granella di nocciole, un pizzico di pepe bianco ed un paio di pizzichi di sale. Frullate nuovamente il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.





- 3** Trasferite il ripieno in una ciotola e aggiungete la scorza di lime grattugiata al momento; mescolate per amalgamare.





4 Riunite nella planetaria due tuorli e un uovo intero.



5 Aggiungete un pizzico di sale, la farina e la clorofilla diluita in un cucchiaino d'olio. Azionate la macchina e fate impastare.







- 6 Regolate la consistenza della pasta aggiungendo eventualmente dell'acqua a cucchiali, partendo da uno e regolandovi in base al risultato.



- 7 Lavorate velocemente l'impasto a mano e lasciatelo riposare per circa 30 minuti prima di stenderla.





8 A questo punto non vi resta che stendere la pasta all'uovo finemente ma non troppo su di un piano di lavoro ben infarinato aiutandovi con il mattarello o con una sfogliatrice.

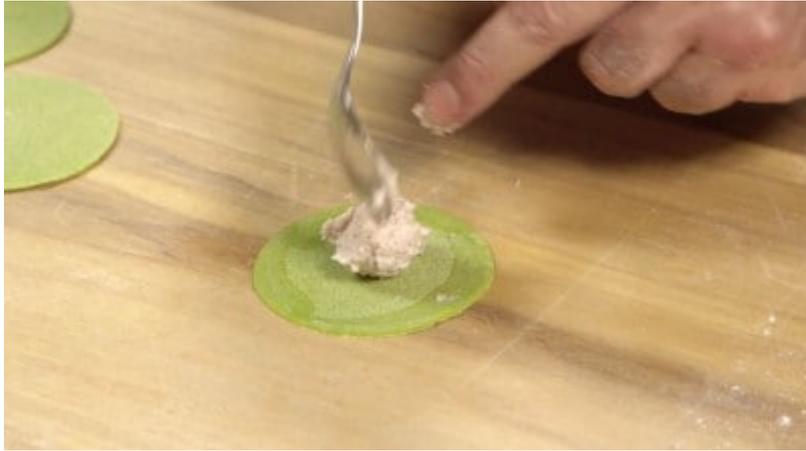




9 Ricavate dei dischi di circa 8 cm di diametro dalla sfoglia appena stesa, adagiate su ciascuno un cucchiaino di ripieno e chiudete a metà come per formare una mezza luna dopo aver inumidito i bordi con pochissima acqua.

A questo punto non vi resta che riunire le due estremità della mezza luna verso il centro, proprio come si fa normalmente per i tortelli.

Procedete in questo modo fino ad esaurimento degli ingredienti.





- 10** Mettete una pentola colma d'acqua sul fuoco e portatela a bollore, quindi salate e aggiungete un filo d'olio.



- 11** Preparate anche il condimento: mettete sul fuoco una padella con un generoso giro d'olio extravergine d'oliva al quale aggiungerete il timo e la menta. Lasciate prendere calore e fate aromatizzare l'olio.



12 Tuffate i tortelli nell'acqua bollente e fateli cuocere per un paio di minuti. Nel frattempo

togliete le erbe aromatiche e l'aglio dall'olio.



13 Scolate i tortelli e trasferiteli su di un vassoio e conditeli con l'olio aromatizzato.

Successivamente trasferiteli sul vassoio da portata e ultimate di condirli con del parmigiano grattugiato a piacere.

Decorate, se volete, con foglioline di menta.



