

PRIMI PIATTI

Ravioli

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 60 min COTTURA: 5 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Quadrati, tondi, a mezzaluna e talvolta a forma di stella, la **ricetta dei ravioli** si declina in tante forme a seconda dell'occasione. In formato più piccolo per servirli in [brodo](#), di misura media accompagnati da un buon condito corposo come il [ragù classico](#), oppure gigante, servito da solo con un ripieno sostanzioso e condito da semplice burro.

Come vedi i ravioli sono una ricetta molto versatile della cucina tradizionale italiana, oggi ti proponiamo il classico raviolo da servire asciutto e condito come più ti piace, abbiamo pensato di dargli forma a mezzaluna perchè... semplicemente ci andava così!

Ecco altre ricette di pasta ripiena che puoi provare in alternativa ai ravioli:

[Tortelli di zucca e ricotta](#)

[Tortellini bolognesi](#)

[Cappelletti romagnoli](#)

[Ravioli con il cavolo nero](#)

INGREDIENTI PER L'IMPASTO

FARINA 0 230 gr

UOVA medie - 2

ACQUA 20 gr

SALE 1 pizzico

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

SPINACI LESSATI E STRIZZATI 125 gr

RICOTTA VACCINA 125 gr

TUORLO D'UOVO 1

NOCE MOSCATA 1 pizzico

SALE 1 pizzico

PEPE 1 pizzico

PREPARIAMO L'IMPASTO

- 1 Sistema la farina a fontana sulla spianatoia, pratica un foro al centro, metti un pizzico di sale e aggiungi le uova.





- 2 Mescola con la forchetta, aggiungi l'acqua e continua a impastare raccogliendo tutta la farina dal piano di lavoro.





- 3** Impasta energicamente fino ad ottenere una palla liscia e soda, lasciala riposare sotto una ciotola per mezz'ora.



FACCIAMO IL RIPIENO!

- 1 Mentre la pasta riposa possiamo procedere alla preparazione del ripieno scelto, noi abbiamo optato per il classico ricotta e spinaci, ma i ravioli si prestano ad essere farciti

con i più svariati ingredienti.

Per fare il nostro ripieno procedi così:

Trita gli spinaci già lessati e uniscili alla ricotta, al tuorlo, al parmigiano, regola di sale, pepe e noce moscata.

PREPARIAMO I RAVIOLI

- 1 Riprendi l'impasto, dividilo in 2 parti, stendilo con il mattarello o con la Nonna Papera ad uno spessore di circa 1 millimetro.







- 2 Con un coppa pasta cilindrico della misura di circa 7 cm, ricava dei dischetti e farciscili al centro con il ripieno.





- 3** Chiudi a mezzaluna il dischetto di impasto, pressa bene con la punta delle dita per far fuoriuscire l'aria e sigilla con i rebbi della forchetta. Questa operazione va fatta velocemente altrimenti la pasta tende a seccare. Nel caso inumidisci con poca acqua.







4 Sistema i ravioli ottenuti su un vassoio infarinato e poni in frigo.





CONSIGLIO