

PRIMI PIATTI

# Ravioli

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

I ravioli si possono anche congelare nei sacchetti ma prima ti consiglio di metterli in freezer nel vassoio e successivamente, trascorse un paio di ore, nei sacchetti. In questo modo non si attaccheranno tra loro.

Cuoci i ravioli freschi o congelati in abbondante acqua salata prima di condirli con il sugo scelto.