

PRIMI PIATTI

Ravioloni con la zucca

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 4 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Se cercate un piatto che sia elegante e delicato ma anche molto gustoso e piacevole alla vista, i **ravioloni con la zucca** è proprio la ricetta che fa al caso vostro! La pasta ripiena è un grande classico della cucina italiana e diciamoci la verità, a chi non piace! Questa che vi proponiamo ha un delizioso ripieno fatto con la zucca che diventa quasi una crema e che si sposa in maniera perfetta con la sfoglia leggermente ruvida.

La pasta ripiena riscuote sempre un gran successo a tavola, può sembrare difficile, ostica per chi è alle prime armi, invece seguendo i nostri consigli sarà

davvero semplice realizzarla.

I ravioli con la zucca che vi proponiamo qui sono un piatto perfetto quando volete sorprendere i vostri ospiti ma sono talmente facili che possono essere fatti anche tutti i giorni.

Seguite il nostro passo passo per farla nel migliore dei modi. E se amate questo genere di piatti vi proponiamo di realizzare anche quelli al [formaggio](#), buonissimi!

Se poi amate questo ingrediente molto versatile e delicato, ecco per voi altre ricette con la zucca davvero imperdibili:

[zucca al forno](#)

[zucca croccante](#)

[zucca e pan grattato](#)

INGREDIENTI

SFOGLIE DI PASTA FRESCA ALL'UOVO

300 gr

ZUCCA 600 gr

PARMIGIANO REGGIANO 40 gr

BURRO 30 gr

PANGRATTATO 25 gr

UOVA 1

LIMONE ½

NOCE MOSCATA

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare la ricetta dei ravioloni ravioloni con la zucca per prima cosa dedicatevi a quest'ultima. Infornatela, dopo averla fatta a fette, per un'ora a 180 gradi. Una volta sfornata separate la buccia dalla polpa e frullate questa e riducetela a crema, quindi salatela, aggiungete l'uovo, il burro morbido, il parmigiano, il pangrattato e la scorza di limone. Fate una grattatina di noce moscata, mescolate bene e mettete da parte. A questo punto stendete la pasta all'uovo e da essa ricavate tanti quadrati al centro mettete un cucchiaino di farcia alla zucca chiudete formando un triangolo, fate poi la forma del raviolo. Sciogliete il burro con la salvia in una padella e dopo aver bollito in acqua salata per 3-4 minuti la pasta tuffatela nella padella con il condimento. Impiattate i

vostri ravioloni con la zucca spolverando al momento con un po' di parmigiano reggiano.

CONSIGLIO