

PRIMI PIATTI

Maultaschen con ripieno di rape rosse e burro al papavero

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



PER LA PASTA

250g di farina

2 uova

sale.

PRE IL RIPIENO

3 rape rosse bollite

scalogno o cipolla

sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Per la pasta mescolare gli ingredienti e aggiungere, se necessario, un po' d'acqua tiepida. Tagliare le rape rosse in quadratini, farle rosolare con la cipolla, sale, pepe e aggiungere del parmigiano.

Fare i Maultaschen (ravioloni di circa 3 centimetri), bollirli per 10 minuti in acqua salata e

condirli con burro fuso, parmigiano e una spolverata di semi di papavero.