

PRIMI PIATTI

Ravioli ai 5 formaggi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Ravioli ai 5 formaggi! Perché a noi 4 non potevano bastare...Una vera e propria esplosione di sapori per gli amanti dei formaggi. Gorgonzola, mascarpone, ricotta, asiago e parmigiano, che altro aggiungere? Buon appetito!

PER 450 G DI PASTA FRESCA

FARINA DI GRANO DURO O SEMOLA

300 gr

UOVA 3

SALE 1 cucchiaino da tè

PER I RAVIOLI

GORGONZOLA 100 gr

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 50 gr

MASCARPONE 50 gr

RICOTTA 100 gr

BURRO 70 gr

PROSCIUTTO COTTO a dadini - 100 gr

GHERIGLI DI NOCI 70 gr

ASIAGO grattugiato - 50 gr

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Iniziate preparando la farcia dei ravioli: riunite in una ciotola la ricotta, il parmigiano, il gorgonzola tagliato a dadini ed il mascarpone; mescolate per amalgamare gli ingredienti.





- 2 Prendete la pasta fresca e tiratela con una sfogliatrice fino ad ottenere una sfoglia molto sottile.



3 Dalla sfoglia ottenuta ricavate dei dischi aiutandovi con un coppa pasta rotondo.



4 Collocate un cucchiaino di ripieno su ciascun disco e chiudetelo a metà formando dei ravioli a mezza luna.



5 Schiacciate bene la sfoglia in prossimità del ripieno così da far fuoriuscire l'aria intrappolata tra le sfoglie e per sigillare bene il raviolo.



6 Con i rebbi di una forchetta sigillate ulteriormente i ravioli.



7 Preparate, ora il condimento: fate fondere il burro in una padella piuttosto capiente.

Tagliate il prosciutto cotto a dadini e tritate molto grossolanamente le noci ed unite entrambi nella padella facendo rosolare il tutto a fiamma vivace.



- 8 Portate una pentola colma d'acqua salata ad ebollizione, poco prima di tuffarvi i ravioli, unite un giro d'olio all'acqua in questo modo i ravioli non si incolleranno l'uno all'altro.



- 9 Fate cuocere i ravioli in acqua bollente per un paio di minuti, quindi prelevateli dall'acqua e trasferiteli direttamente nella padella con il condimento dove li farete saltare per un minutino, giusto il tempo di mantecarli alla perfezione.



- 10 Grattugiate dell'asiago sui ravioli e portateli direttamente in tavola ancora ben caldi.



NOTE

Il raviolo è una pasta fresca all'uovo ripiena, che compare in sordina sulla tavola italiana a partire dal Medioevo e che assume nomi diversi in base alla locazione geografica in cui viene preparato. Oggi è un tipo di pasta ripiena estremamente diffuso e se storicamente era presente soprattutto nella tradizione contadina, con ripieni molto simili anche su lunghe distanze (spinaci e ricotta), oggi ci sono molte varianti, come quella con formaggi e prosciutti e anche carni. Diffusa anche la presenza di verdure nell'impasto, come appunto gli spinaci, i carciofi o la zucca, che rendono il raviolo colorato e gustoso.