

PRIMI PIATTI

# Ravioli all'ortica

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Emilia-Romagna*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## PER LA SFOGLIA

300g di farina tipo 0

3 uova

## PER LA FARCIA

500g di ortica

200g di ricotta di pecora

200g di Parmigiano Reggiano

noce moscata

un pizzico di sale

## PREPARAZIONE

**1** Lessare, strizzare, tritare finemente l'ortica e aggiungere la ricotta, il parmigiano, una grattata di noce moscata ed il sale.

Preparare una sfoglia con 3 uova, stenderla e su metà di questa disporre ben allineati dei mucchietti di farcia, coprire con l'altra metà della sfoglia, premere con le dita attorno a

questi per fare aderire tra loro le due sfoglie.

Con l'apposita rotella ritagliare i ravioli.

Cuocerli in acqua salata e condirli con olio extravergine d'oliva, parmigiano oppure con del pomodoro fresco.