

PRIMI PIATTI

Ravioli alle erbe miste

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Un classico della cucina italiana. Di ravioli alle erbe miste ce ne sono tante versioni, questa è una. Particolarmente equilibrata per la scelta delle verdure, il cui gusto viene ammorbidito dalla ricotta. Burro e salvia come condimento per esaltare il ripieno. Provateli al primo pranzo in famiglia, avrete un mare di complimenti e se amate fare la pasta fatta in casa e avete proprio una passione per quella ripiena, provate anche quest'altra ricetta: ravioloni di [zucca!](#)

INGREDIENTI

SFOGLIE DI PASTA FRESCA ALL'UOVO

200 gr

CICORIA 150 gr

BIETOLE 150 gr

RICOTTA DI PECORA 200 gr

UOVA 1

PARMIGIANO REGGIANO 50 gr

SALE

PEPE NERO

NOCE MOSCATA

SALVIA 3 foglie

BURRO 50 gr

PREPARAZIONE

- 1 Mondate e lessate le verdure per 5 minuti in acqua salata, scolatele e strizzatele dell'acqua in eccesso e mettetele da parte a raffreddare.



- 2 In una ciotola passate al setaccio la ricotta, quindi unitevi le erbe tritate, il parmigiano, l'uovo ed insaporite con sale, pepe e noce moscata.





3 Amalgamate gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Stendete la pasta all'uovo in una sfoglia molto fine e rettangolare. Collocate dei cucchiaini di ripieno a distanza di circa 3 cm l'uno dall'altro sul lato più lungo della sfoglia.



4 Ripiegate la sfoglia sopra il ripieno.

Aiutandovi con una rotella taglia pasta, ricavate dei ravioli di circa 5 cm di lato.

Lessate i ravioli appena realizzati in abbondante acqua salata per 5 minuti.



5 Condite i ravioli alle erbe con del semplice burro fuso aromatizzato alla salvia.



6 Serviteli in tavola caldi.