

PRIMI PIATTI

# Ravioli con lo Stocco

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia / Calabria

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



## INGREDIENTI

sfoglia per ravioli  
500 g di pelati  
cipolla  
olio d'oliva  
ventresche di stocco.

## PER L'IMPASTO

300 g di "Stocco di Mammola" spugnato  
3 uova  
formaggio caprino grattugiato  
pangrattato  
spinaci o bieta  
aglio e prezzemolo.

## PREPARAZIONE

**1** Tritare lo stocco e impastarlo con le uova, il formaggio, gli spinaci, il pangrattato ed un trito di prezzemolo e aglio.

Riempire con questo impasto i ravioli e bollirli in abbondante acqua.

Scolarli per bene e condire con un sugo preparato a parte con un soffritto di cipolla e aglio, i pelati e le ventresche dello stocco.