

PRIMI PIATTI

# Ravioli con ripieno di mortadella e carciofi

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **35 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



I ravioli con ripieno di mortadella e carciofi: un ripieno così saporito per questi ravioli che è sufficiente condirli semplicemente con burro e salvia per avere un piatto da re! Un primo elegante e raffinato ma decisamente gustoso e saporito è perfetto per chi ama portare a tavola una domenica a pranzo quando magari è riunita tutta la famiglia! E se cercate una ricetta da abbinare a questo piatto, provate il [pollo al vino](#), davvero ottimo!

## INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA all'uovo tricolore - 200 gr

## INGREDIENTI PER IL RIPIENO

MORTADELLA 300 gr

CARCIOFI 3

VINO ROSSO 1 bicchiere

CIPOLLE piccola - 1

SALVIA

SPICCHIO DI AGLIO 1

BURRO 50 gr

SALE

PEPE NERO

## INGREDIENTI PER IL SUGO

BURRO

SALVIA

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato -

# PREPARAZIONE

- 1 Preparate il ripieno: tritate finemente la mortadella insieme alla cipolla e a qualche foglia di salvia.



- 2 Unite l'aglio tritato, oppure, se temete che il sapore risulti troppo forte, lo spicchio intero: lo toglierete a cottura avvenuta.

Fate rosolare in un tegame con il burro il trito con la mortadella.



- 3** Nel frattempo mondate i carciofi, togliete tutte le foglie esterne e tritate grossolanamente i cuori.

Uniteli alla mortadella, mescolate e aggiungete il vino.



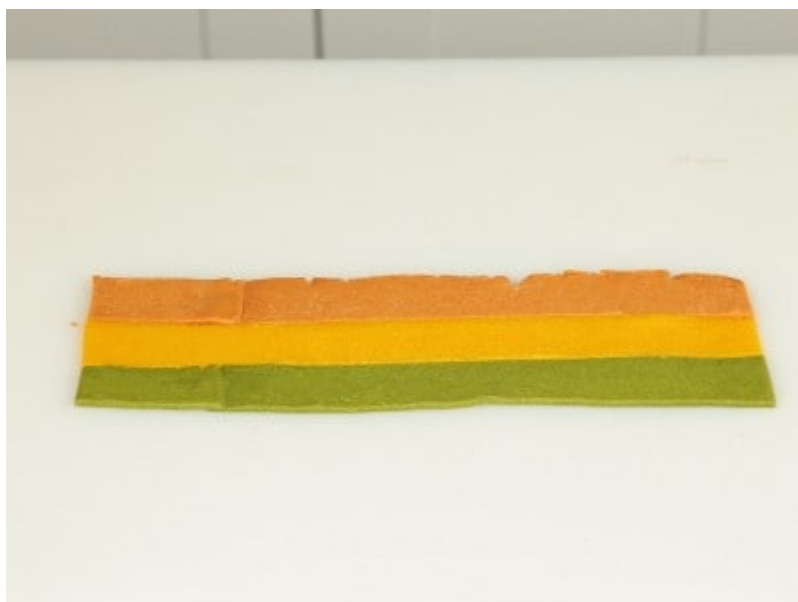
- 4** Proseguite la cottura per qualche istante a fiamma viva, quindi al minimo, mescolando di tanto in tanto. Il ripieno si deve restringere della metà: a questo punto regolate di sale e pepe.

Qualora il ripieno risultasse troppo morbido, aggiungete una piccola patata lessa schiacciata.



- 5** Stendete la pasta sfoglia e collocate dei mucchietti di ripieno ben distanziati. Tagliate i

ravioli e lessateli in abbondante acqua salata.



6

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

