

PRIMI PIATTI

## Ravioli di barbarossa in salsa di burro e semi di papavero

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 25 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Un piatto semplice. Il ripieno a base di barbabietola viene valorizzato ed esaltato dal condimento di burro e pangrattato. I semi di papavero danno sia una nota aromatica che un tocco particolare nell'estetica del piatto.

### INGREDIENTI

SFOGLIE DI PASTA FRESCA ALL'UOVO

200 gr

BARBABIETOLE rosse - 300 gr

PARMIGIANO REGGIANO 3 cucchiaini da tavola

UOVA 1

SALE

PEPE NERO

### INGREDIENTI PER IL CONDIMENTO

BURRO 100 gr

PANGRATTATO 2 cucchiaini da tavola

SEMI DI PAPAVERO 1 cucchiaino da tavola

PARMIGIANO REGGIANO 1 cucchiaino da tavola

# PREPARAZIONE

- 1 Lessate le barbabietole in abbondante acqua, pelatele, tagliatele a dadini e schiacciatele con uno schiacciapatate.





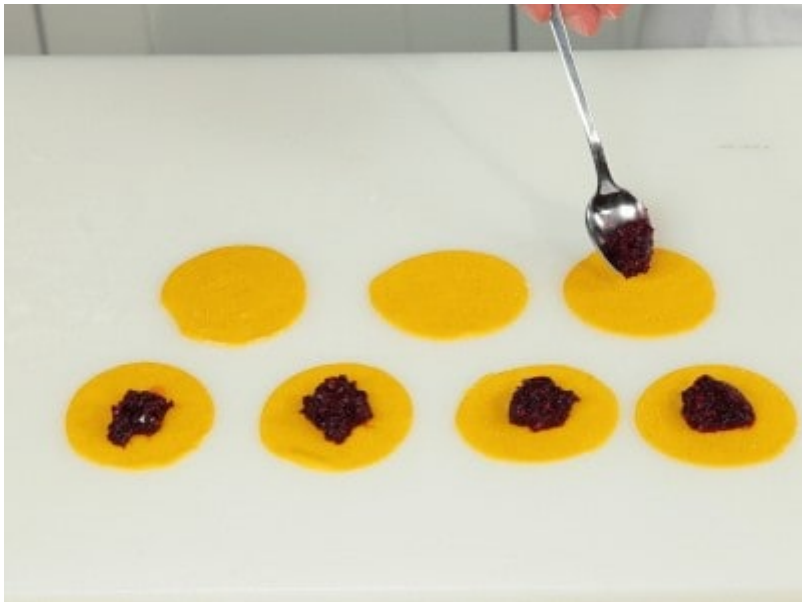
- 2 Raccogliete la polpa delle barbabietole in una ciotola e aggiungete il parmigiano grattugiato, il sale, il pepe e l'uovo; amalgamate il composto.



- 3 Stendete la pasta all'uovo in sfoglie non troppo sottili e ricavate dei dischi aiutandovi con un tagliapasta.



- 4 Disponete al centro di ogni disco una noce di ripieno e richiudetele su se stesse, unendo le due estremità in modo da formare una mezza luna.





**5** Lessate i ravioli in abbondante acqua salata bollente per 3 minuti.

In una padella fate fondere il burro, aggiungetevi i ravioli, saltateli e aggiungetevi il pangrattato.



**6** Servite i ravioli di barbarossa cosparsi di semi di papavero e parmigiano grattugiato.