

PRIMI PIATTI

# Ravioli di cicoria su passata di zucchine

---

LUOGO: **Europa / Italia**

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

---



1 tuorlo

1 scalogno

100 g di brodo vegetale

poco burro.

## PREPARAZIONE

- 1 Prendere la cicoria, lavarla bene e metterla in ammollo nell'acqua sciacquandola ogni tanto per rimuovere i residui di terra.





- 2 Nel frattempo, preparare l'impasto per i ravioli impastando gli ingredienti dati, avvolgerlo nella pellicola e lasciarlo riposare.



- 3 Bollire la cicoria in abbondante acqua salata, scolarla bene e saltarla in padella con olio, 2 spicchi d'aglio, peperoncino e mezza cipolla tritata fine.



4 Tritare, con la mezzaluna, l'aglio, la cipolla ed il peperoncino.



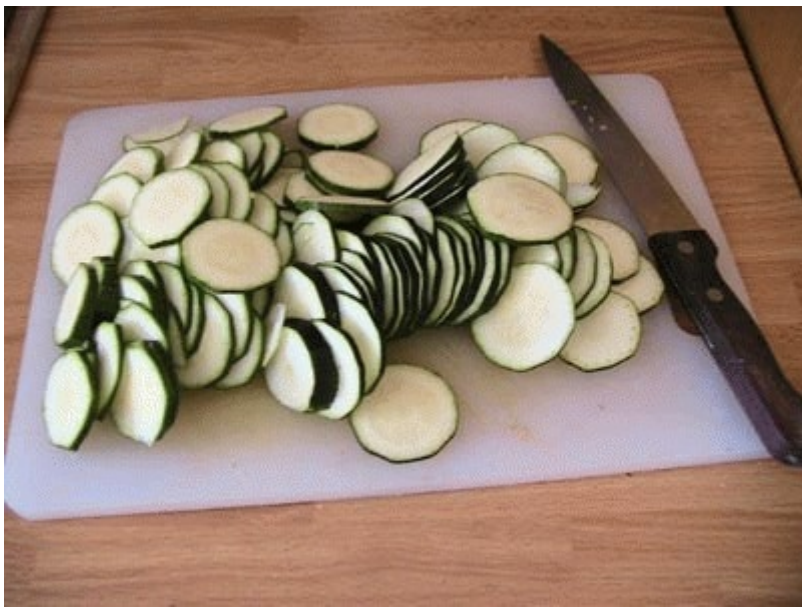
5 Unire la ricotta scolata e setacciata agli aromi.



6 Aggiungere il pecorino grattugiato fino ad ottenere la consistenza desiderata.



7 Tagliare le zucchine a rondelle.



8 Farle saltare nella stessa padella della cicoria con il burro.



9 Aggiungere del brodo per terminare la cottura.



10 Passare tutto al passaverdure.



11 Rimettere il passato in padella per aggiustarne la consistenza.



12 Trare la pasta.



13 Distribuire i mucchietti di ripieno su una striscia di pasta.





14 Coprire il ripieno con un'altra striscia di pasta.



15 Tagliare i ravioli con lo stampo.

Ripetere quest'operazione fino ad esaurimento ingredienti.



16 Ecco gli ingredienti per la salsa al gorgonzola.



17 Tritare lo scalogno, farlo appassire nel burro senza colorirlo.



**18** Aggiungere il brodo caldo e il gorgonzola e far cuocere per quasi 10 minuti.



**19** Passare il composto attraverso il colino e, fuori dal fuoco, aggiungere il tuorlo d'uovo e montare con la frusta fino ad ottenere una salsa. Nel frattempo, bollire i ravioli in abbondante acqua salata.



**20** Mettere il passato di zucchine caldo nei piatti, distribuire i ravioli e nappare con la salsa al gorgonzola.

