

PRIMI PIATTI

Ravioli di formaggio fresco

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

Formaggio fresco inacidito

pasta gramolata

sugo di pomodoro

pecorino grattugiato

PREPARAZIONE

1 In una casseruola antiaderente o di rame stagnato, versare qualche cucchiaino d'acqua, un pizzico di sale e il formaggio fresco tagliato a dadi.

Mettere sul fuoco a fiamma bassa e, con un cucchiaino di legno, rimestare fino a farlo fondere. Se il siero è abbondante, aggiungere una manciata di farina e amalgamare bene fino a quando si stacca dalle pareti della casseruola.

Versare in una terrina e, su una spianatoia inumidita, preparare sfoglie di formaggio dello spessore di circa mezzo centimetro.

Lasciare indurire un po' e ritagliarle prima a strisce poi a quadretti delle dimensioni di cm. 2x2 circa. Sistemarle in modo equidistante sulla sfoglia e ritagliarle con la rotella dentata. Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata; man mano che si scolano, condirli con sugo di pomodoro al basilico e pecorino grattugiato.

Ricetta fornita dall'EPT di Nuoro

NOTE