

PRIMI PIATTI

Ravioli di magro con pesto di mandorle e salvia

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *30 min* COTTURA: *13 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Un condimento particolare per i classici ravioli ricotta e spinaci: il pesto di mandorle e salvia è saporito ed estremamente aromatico, quindi ben si sposa con una pasta che ha un ripieno delicato. Le mandorle fritte in padella con la salvia danno un po' di croccantezza che completa il piatto.

INGREDIENTI

PASTA ALL'UOVO 200 gr
RICOTTA 200 gr
SPINACI 200 gr
PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 50 gr
UOVA 1
NOCE MOSCATA
SALE

INGREDIENTI PER IL PESTO

MANDORLE pelate - 150 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
PANNA 1 cucchiaio da tavola
LATTE INTERO ¼ bicchieri
SALVIA 8 foglie

INGREDIENTI PER DECORARE

MANDORLE a scaglie -

PREPARAZIONE

- 1 Lessate gli spinaci in acqua leggermente salata, quindi scolateli, strizzateli bene dall'acqua in eccesso e sminuzzateli.



- 2 Setacciate la ricotta, in una ciotola, aggiungete gli spinaci, il formaggio grattugiato, l'uovo ed insaporite con sale e noce moscata.





3 Stendete la pasta all'uovo in una sfoglia sottile e rettangolare.

Disponete dei cucchiaini di ripieno ad intervalli regolari lungo tutta la sfoglia. Coprite il tutto con un'altra sfoglia e tagliate i ravioli della grandezza desiderata.



- 4 Riunite in un mortaio le mandorle, pochissimo olio e 7-8 foglie di salvia fresca ed iniziate a pestare.



5 Quando il composto inizia ad essere ben sminuzzato, unite un'altro po' di olio, la panna ed il latte per amalgamare il tutto.





- 6 In una padella fate soffriggere, con un po' di olio, altre lamelle di mandorle insaporite con due o tre foglie di salvia.



- 7 Lessate i tortelli in abbondante acqua salata per 5 minuti, scolateli e conditeli con il pesto appena realizzato.

Decorate ogni piatto con le lamelle di mandorle fritte con la salvia.