

PRIMI PIATTI

# Ravioli di noci e ricotta al tartufo

di: *dila84*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



## PER LA PASTA

3 uova  
300 g circa di farina di semola  
un pizzico di sale  
un goccio d'olio d'oliva.

## PER IL RIPIENO

200 g di ricotta  
100 g di noci tritate  
sale e pepe.

## PER IL CONDIMENTO

250 ml panna da cucina  
1 di tartufo grattato  
olio  
pepe e sale.

# PREPARAZIONE

- 1 Impastare gli ingredienti per preparare la pasta e metterla a riposare.



- 2 Passare al ripieno.

Amalgamare tutti gli ingredienti insieme e lasciarli per 5-10 minuti in frigo.



- 3 Stendere la pasta (rigorosamente con il mattarello, altrimenti con la macchinetta non viene porosa), quindi, ricavarne dei rettangolini da sigillare ben benino e poi ritagliare con la rotellina per dare la classica forma del raviolo.

Eccoli qui.



- 4 Per il condimento, scaldare un goccio d'olio con la panna e da ultimo, praticamente 30 secondi prima di spegnere il fuoco, aggiungere il tartufo grattato.

Cuocere la pasta molto al dente e saltarla in padella con il condimento.

