

PRIMI PIATTI

Ravioli di noci e ricotta al tartufo

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.

