

PRIMI PIATTI

# Ravioli e fusilli al sugo

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



## PER LA PASTA

1kg di farina di grano duro

2 uova

acqua q.b. e sale.

## PER IL RIPIENO DEI RAVIOLI

ricotta fresca

uova

formaggio grattugiato

un po' di prezzemolo

sale e pepe q.b.

## PER IL SUGO

carne mista per sugo (costatelle

muscolo

salsicce etc.)

soffritto di cipolla e aglio

passata di pomodoro

sale.

formaggio grattugiato.

# PREPARAZIONE

- 1 Preparare i fusilli e i ravioli.







2 Preparare il sugo.







3 Lessare i ravioli e i fusilli separatamente.



4 Condire con sugo e abbondante formaggio grattugiato.





