

PRIMI PIATTI

Ravioli ricotta e carciofi con ragù d'agnello

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *45 min* COTTURA: *25 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



Ravioli ricotta e carciofi con ragù d'agnello, un primo piatto che racchiude in se gli ingredienti tipici della Pasqua: la ricotta, i carciofi e la carne d'agnello. Il tutto sapientemente bilanciato per dar vita ad un primo piatto saporito da condividere con parenti e amici nei giorni delle festività pasquali. Perfetti se amate le paste ripiene, e se volete fare un menù al top, come secondo perché non proponete la [faraona al ginepro](#)? Decisamente ottima!

INGREDIENTI

PASTA FRESCA O FATTA IN CASA 200 gr
RICOTTA 200 gr
CARCIOFI 4
PANCETTA (TESA) fette - 2
PARMIGIANO REGGIANO 100 gr
LIMONE 1
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PER CONDIRE

RAGÙ DI AGNELLO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare la ricetta dei **ravioli ricotta e carciofi con ragù d'agnello**, come prima cosa pulite i carciofi: rimuovete le foglie esterne più coriacee, tagliare la punta eliminando le spine. Tagliateli a metà e rimuovete la peluria interna, quindi affettateli e trasferiteli in una ciotola d'acqua acidulata.





- 2 Rimuovete la cotenna dalle fette di pancette e tagliatela a dadini, trasferiteli in una padella antiaderente senza altro condimento e fatela rosolare.





3 Scolate i carciofi e fateli asciugare su di un canovaccio pulito.

Togliete la pancetta dalla padella lasciandovi il grasso che ha rilasciato.



- 4 Aggiungete al grasso della pancetta in padella uno spicchio d'aglio in camicia appena schiacciato.

Unite anche i carciofi preparati in precedenza e saltate il tutto.



- 5 Passate la ricotta attraverso le maglie di un colino per renderla più cremosa.



6 Unite la pancetta alla ricotta e mescolate.



7 Trasferite i carciofi sul piano di lavoro e tritateli al coltello; uniteli quindi alla ricotta e mescolate per amalgamare gli ingredienti.



- 8 Insaporite il tutto con il parmigiano grattugiato, una spolverata di pepe ed una grattugiata di scorza di limone.



9 Stendete la pasta all'uovo in una sfoglia molto sottile con la sfogliatrice.



10 Segnate la pasta sfoglia con lo stampino per ravioli così da avere un'idea di dove collocare il ripieno.



11 Trasferite la farcia in una sac à poche e distribuirla a mucchietti sulla pasta sfoglia.



12 Coprire il tutto con un secondo foglio di pasta sfoglia e premere in corrispondenza del ripieno.

Tagliare i ravioli con lo stesso stampino e metterli da parte su un vassoio leggermente infarinato.



13 Fate scaldare in padella il ragù d'agnello.



14 Portate a bollire una pentola d'acqua salata e tuffatevi i ravioli; lasciateli cuocere per un paio di minuti.



15 Una volta cotti, trasferite i ravioli in padella con il ragù e fateli saltare.



16 Ammorbidite il tutto con poca acqua di cottura dei ravioli e saltate per mantecare alla perfezione.

Insaporite, infine, con una bella grattugiata di parmigiano e di pepe.



17 Serviteli ben caldi.

CONSIGLIO