

PRIMI PIATTI

## Ravioli verdi in salsa di mais

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **60 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



### INGREDIENTI

300 g farina  
3 uova  
pesto  
prosciutto cotto  
lardo di colonnata  
ricotta fresca  
mais  
scalogno  
olio  
sale

### PREPARAZIONE

- 1 Amalgamate la farina con un pò di sale, due uova ed il pesto, quando il composto sarà ben compatto dividetelo in due panetti e spianateli in modo da ottenere due sfoglie.

In una terrina amalgamate la ricotta con un pò di sale, un uovo e il prosciutto cotto tagliato grossolanamente in modo da ottenere un composto omogeneo.

Con un cucchiaino disponete il composto su una delle sfoglie in piccole palline a distanze regolari, disponete sopra la seconda sfoglia e premete leggermente la pasta intorno ai punti dove si trova il rigonfiamento del composto in modo da far aderire fra di loro i due strati di pasta.

Ritagliate i ravioli così ottenuti con un coltello o una rondella per la pasta.

Riponete i ravioli freschi in frigo per una quindicina di minuti.

In una casseruola media fate imbiondire lo scalogno tagliato finemente con un filo d'olio ed aggiungete un pezzettino di lardo di colonnata tagliato a dadini piccoli.

Quando il lardo sarà quasi tutto sciolto versatevi il mais precedentemente sgocciolato.

Portate a metà cottura, prendete un passaverdure, mettetelo sulla casseruola, versatevi sopra con l'aiuto di un mestolo metà del contenuto della casseruola e riducetelo in crema.

Portate a termine la cottura della salsa.

Cuocete per quattro minuti in abbondante acqua salata i ravioli, metteteli nei piatti da porzione, aggiungete il passato di mais e mettete in tavola.

Aggiungete un pò di ricotta salata grattugiata grossolanamente o pecorino stagionato.