

PRIMI PIATTI

## Raviolo bieta e scamorza

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **30 min**    COTTURA: **16 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



**Raviolo bieta e scamorza:** un primo spettacolare! Lascamorza presente nel ripieno di questi ravioli fonde in cottura amalgamandosi bene alla bieta. Il condimento fresco di pomodoro esalta il gusto del ripieno. Se amate le paste fresche ripiene questa proposta non potete assolutamente perderla! E se inoltre cercate un buon secondo piatto da abbinare, magari per il pranzo della domenica, vi invitiamo a provare il [coniglio arrosto](#)! Proprio buonissimo!

### INGREDIENTI

SFOGLIE DI PASTA FRESCA ALL'UOVO

200 gr

BIETOLE 1 kg

SCAMORZA 200 gr

PEPE NERO

### INGREDIENTI PER IL CONDIMENTO

POMODORI maturi - 400 gr

CIPOLLE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

# PREPARAZIONE

- 1 Mondate e lessate la bieta, scolatela, strizzatela e tritatela finemente.



- 2 Riunite in una ciotola la bieta tritata e la scamorza tagliata a dadini molto piccoli.



**3** Unite il parmigiano ed il tuorlo nella ciotola e regolate di sale e pepe.



4 Stendete la pasta all'uovo in una sfoglia sottile e ricavatene dei rettangoli regolari.

Collocate nella parte centrale della sfoglia dei cucchiaini di ripieno ben distanziati tra di loro.



5 Inumidite la sfoglia libera dal ripieno con dell'acqua e coprite il tutto con una seconda sfoglia. Esercitate dun po' di pressione in corrispondenza del ripieno per far fuoriuscire l'aria intrappolata tra le sfoglie.

Ricavate, aiutandovi con un taglia pasta rotondo, i ravioli.





**6** Tagliate i pomodori a dadini.



**7** In una padella con dell'olio, rosolate la cipolla tritata; aggiungete i pomodori a dadini ed insaporite di sale e pepe.





**8** Lasciate cuocere il tutto a fiamma moderata per circa 6 minuti.

Nel frattempo, lessate i ravioli per 3 minuti in abbondante acqua salata, scolateli e ripassateli in padella con la salsa al pomodoro.



## CONSIGLIO

**Al posto delle biette cosa potrei usare?**

Puoi usare gli spinaci o le erbe di campo.

**Posso prepararli il giorno prima?**

Sì certo, lasciali in frigorifero su un vassoio.