

PRIMI PIATTI

## Ravioli ripieni di carciofi conditi al sugo di salsiccia e provola

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Ravioli ripieni di carciofi e menta e conditi con un  
sugo di salsiccia e provola. Buonissimi!

## PREPARAZIONE

- 1 Preparate l'impasto per la sfoglia, una volta ottenuto un composto omogeneo avvolgetelo nella pellicola trasparente e mettetelo da parte a riposare.

Nel frattempo realizzate il ripieno: lessate in abbondante acqua salata e aromatizzata con qualche foglia di menta i carciofi precedentemente lavati e mondati dalle parti più dure.



- 2 Una volta cotti, scolare i carciofi e tamponarli con della carta assorbente per rimuovere l'eccesso d'acqua.

Tagliate i carciofi grossolanamente e trasferiteli nel bicchiere del frullatore ad immersione; frullateli per ricavarne una purea.

Riunite in una ciotola capiente, i carciofi frullati, la ricotta, il parmigiano, il tuorlo d'uovo, il sale, il pepe e qualche fogliolina di menta fresca tritata; amalgamate bene gli ingredienti.





- 3 Riprendete la pasta per la sfoglia e stendetela in una sfoglia molto sottile, potete procedere con la sfogliatrice oppure, per i più abili, con il mattarello.

Coppate dalla sfoglia dei dischi di circa 8 cm di diametro e collocate un cucchiaino raso di ripieno nel centro di ciascun disco.

Richiudete i tortellotti aiutandovi, qualora la pasta seccasse troppo, con poca acqua per inumidire i bordi.



- 4 Preparate il condimento: fate scaldare in una padella capiente l'olio extravergine d'oliva e fatevi rosolare le salsicce spellate e sbriciolate a mano.



**5** Una volta rosolate, irrorate con la panna e lasciate insaporire fino a che la panna risulti leggermente ristretta.



**6** Lessate i tortellotti in abbondante acqua salata, quindi scolateli e trasferiteli nella padella con il condimento.



- 7 Servite i tortellotti cospargendo ciascun piatto con abbondante provola piccante in scaglie.