



Ravioli Gialli con il Ragù

Prepara l'impasto per la sfoglia con la farina, 4 uova, 2 carote lessate e tritate e fai riposare. In un tegame fai soffriggere nell'olio lo scalogno tritato, aggiungi la carne e falla rosolare, poi la salsa di pomodoro, regola di sale, pepe, prezzemolo e porta a cottura.

Prepara il ripieno con lo stracchino, la ricotta, la forma grattugiata, 1 uovo e amalgama bene. Con il mattarello tira la sfoglia, posiziona il ripieno e con uno stampo a forma di fiore fai i ravioli. Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa la pasta, cuoci 5 minuti, scola e condisci con il ragù.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
