Ravioloni al tuorlo liquido con ricotta e spinaci

Stampa ricetta

Ricetta Ravioloni al tuorlo liquido con ricotta e spinaci

Primo piatto particolare

Preparazione	30 min
Cottura	5 min
Tempo totale	35 min

Portata: Primi
Cucina: Romagnola
Keyword: pasta all'uovo, pasta ripiena, ravioli
Difficoltà: difficile
Costo: basso
Porzioni: 4 persone
Calorie: 300kcal

Ingredienti

Per la sfoglia:

- 200 g farina (+ quella che serve per il tagliere)
- 2 uova

Per il ripieno:

- 100 g ricotta di pecora
- 200 g spinaci lessati e tritati
- 50 g parmigiano grattugiato
- 1 albume
- q.b. sale
- 4 tuorli

Per condire:

- 100 g burro
- q.b. parmigiano grattugiato

Istruzioni

1. Fai l’impasto per la sfoglia con farina, uova e lascia riposare mezz’ora (coperto con pellicola trasparente).

2. Prepara il ripieno con la ricotta, gli spinaci, il parmigiano, l’albume d’uovo, un pizzico di sale poi metti tutto in un sac a poche.
3. Con il mattarello tira la sfoglia e, con uno stampo tondo, forma 8 dischi di pasta di 18 cm l’uno.
4. Aiutandoti con il sac a poche, forma dei cerchi di ripieno su 4 dischi di pasta e aggiungi, ad ogniuno di loro, nel centro, il rosso d’uovo.

5. Sigilla i bordi bagnandoli con acqua (o albume d’uovo) e metti sopra loro i dischi di pasta rimasti.

6. Fai bollire una pentola di acqua salata, lessa, uno alla volta, i ravioloni, scola e condisci con il burro fuso e parmigiano grattugiato.

Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 300kcal

Servi nei piatti e porta in tavola. Buon appetito…

Ugo Picia

Read More