RAVIOLI CON RIPIENO DI ORTICHE E RICOTTA



Ingredienti Menù

100 g Salsa all' ortica - EL7

Ingredienti

q.b. Semi di Papavero
q.b. Sale
q.b. Pepe
150 g. Farina tipo 00
150 g. Semola di grano duro
N° 3 Uova intere
200 g Ricotta vaccina
30 g. Pane grattugiato
150 g. Parmigiano Reggiano grattugiato

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Per 6 persone
Disporre le farina a fontana su di una spianatoia e rompervi le uova all'interno. Impastare aiutandosi inizialmente con una forchetta, successivamente continuare ad impastare a mano fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciarlo riposare per circa un'ora in un luogo fresco e asciutto avvolto con pellicola trasparente per evitare che si asciughi. Intanto preparare il ripieno mescolando la ricotta, 100 g. di parmigiano, la Crema di ortica, il sale, il pepe ed il pane grattugiato. Stendere la sfoglia sottile e dividerla di volta in volta in due strisce larghe circa 10 cm, disporre piccole porzioni di impasto ben distanziate su una striscia e poi sovrapporre l'altra in modo che le due sfoglie si uniscano. Ritagliare dei quadrati di circa 4x4 cm con una rotella tagliapasta. Quando i ravioli saranno pronti cuocerli subito in abbondante acqua bollente e condirli con burro fuso, una spolverata di Parmigiano Reggiano e semi di papavero.

Procedimento senza glutine

Preparare la pasta all'uovo con Farina senza glutine.
Utilizzare Pangrattato senza glutine.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)