

PRIMI PIATTI

Ravioli alla napoletana

Tradizione: Provincia di Napoli, Campania

DOSI

6 persone

■ Ingredienti per 6 persone

PER LA PASTA ALL'UOVO

Farina	300 g
Uova	3

PER IL RIPIENO

Prosciutto cotto	100 g
Ricotta	100 g
Mozzarella	100 g
Uovo	1
Prezzemolo	
Formaggio grattugiato	
Salsa di pomodoro	
Burro	
Sale	

■ Preparazione

- 1 Preparare la pasta all'uovo con 300 g di farina e tre uova . Lasciatela riposare coperta con un telo da cucina almeno mezz'ora.
- 2 Nel frattempo ammorbidite la ricotta lavorandola a lungo in una ciotola con il mestolo di legno e poi amalgamatela con l'uovo intero, aggiungete un po' di prezzemolo tritato, abbondante formaggio grattugiato, il prosciutto tritato finemente e la mozzarella tagliata a dadini.
- 3 Tirate la pasta a sfoglia non proprio sottile, distribuitevi il ripieno a mucchietti, sopra ripiegate la pasta e ritagliate i ravioli, con le dita premete bene i bordi per farli aderire.
- 4 Fate la salsa di pomodoro. Cuocete i ravioli in abbondante acqua salata per circa 15-20 minuti. Scolateli, conditeli con la salsa di pomodoro, passateli su un piatto da portata caldo e serviteli con formaggio grattugiato.



Vini di accompagnamento: Lugana DOC, Montecarlo Bianco DOC, Greco Di Tufo DOC.