

PRIMI PIATTI

Ravioli calabresi

Tradizione: Calabria

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

PER LA PASTA

Farina	500 g
Uova	5
Olio d'oliva	1 cucchiaio
Sale	

PER IL RIPIENO

Formaggio caciocavallo fresco	200 g
Soppressata	200 g
Uova	3
Sale	
Pepe	
Formaggio pecorino grattugiato	80 g
Ragù di maiale	

■ Preparazione

- 1 Sulla spianatoia preparate la pasta con la farina, le uova, l'olio e il sale e tirate le sfoglie.
- 2 Per il ripieno tagliate in pezzetti il caciocavallo, la soppressata e due uova sode, legate con un uovo e aggiungete il sale e il pepe.
- 3 Con un cucchiaino distribuite su ciascuna sfoglia l'impasto a mucchietti a distanza di 7-8 cm., coprite con un'altra sfoglia, premete con le dita intorno ai mucchietti di ripieno per fare aderire bene la pasta, poi tagliate i ravioli a losanghe.
- 4 Fateli asciugare per alcuni minuti su una tovaglia cosparsa di farina, lessateli, sgocciolateli delicatamente e conditeli con il pecorino grattugiato e il ragù di maiale.