



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000590

Registrata in data 17 Giu 2016 alle ore 16:55

da MIMMO DE GREGORIO

RAVIOLI ALLA SORRENTINA

Un piatto che ricorda la nostra terra della penisola, interpretato in maniera diversa. La pasta che racchiude il fior di latte sorrentino invece della ricotta, maggiorana e un sugo appena scottato con antichi pomodori di Napoli presidio Slow Food e aromatizzato al basilico.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

200 g Fior di latte di Sorrento
200 g Parmigiano grattugiato
n. 2 Tuorli di uova
Noce moscata q.b.
Sale q.b.
Basilico
Antichi pomodori di Napoli (presidio Slow Food)

Preparazione

Una volta preparata la sfoglia amalgamare tutti gli ingredienti per il ripieno e disporne dei mucchietti dentro la sfoglia. Ricoprire con altra sfoglia e con un dito delimitare i mucchietti. Tagliare i ravioli e cuocerli in abbondante acqua salata. Scolarsi e spadellarli con gli antichi pomodori di napoli appena scottati, quindi servirli spolverati di parmigiano e guarniti con qualche foglia di basilico.

Vino consigliato

Catalanesca Katà Az. Cantina Olivella