MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

**Ricetta N. RE002019 - Ricetta d'Autore**
**Registrata in data 16 Apr 2018 alle ore 09:59**
**da GIUSEPPE PORCELLI**

Livello di difficoltà: Medio
Piatto tipico della stagione: Primavera
Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

# Ravioli con confettura di ricotta al pomodoro, agnello e stecche di pecorino

Ravioli con una confettura di ricotta al pomodoro, in cui il sapore dell'agnello si sposa con il sapore dolce del pomodoro.

Tempo di preparazione: 30 minuti

### Ingredienti per 2 persone

400 g passata di pomodoro
200 g pomodori pelati
200 g ricotta
250 g pasta all'uovo fresca (ravioli)
200 g spalla di agnello
n.1 spicchio di aglio
stecche di pecorino q.b.
vino bianco q.b. per sfumare

### Preparazione

Per la farcia: mettere in una teglia olio e aglio in camicia schiacciato, far rosolare e quando è imbiondito mettere l'agnello, lasciare cuocere per 20 minuti, sfumare con del vino bianco. A fine cottura tagliare a straccetti che andranno amalgamati con passata di pomodoro e ricotta. Con questa farcia riempire i ravioli. Far cuocere i ravioli in acqua bollente per 5 minuti. Impiattare con una salsa fatta con passata di pomodoro, pomodori pelati, aglio e olio. Aggiungere una foglia di basilico e servire.

### Vino consigliato

Aglianico del beneventano