



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001034

Registrata in data 13 Feb 2017 alle ore 09:55

da ANTONIETTA RONGHI

Ravioli con ricotta spinaci grano e tarallo

Ravioli a forma di fiore, per portare insieme alla delicatezza del sapore anche un po' di allegria in tavola. Il ripieno di ricotta e spinaci risulta molto più leggero con l'inserimento del grano cotto Chirico in sostituzione dell'uovo. Conditi semplicemente con un velo di burro al profumo di salvia e spolverati con briciole di tarallo alle mandorle.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 4 persone

150 g di semola di grano duro
150 g di farina 0
un pizzico di sale
n.1 cucchiaino d'olio
80 ml circa d'acqua

Per il ripieno

200 g di spinaci cotti e frullati
100 g di ricotta
70 g di grano cotto
Parmigiano grattugiato q.b.
Un pizzico di sale

Per il condimento

50 g di burro di bufala dop
n. 5-6 foglie di salvia
n.1 tarallo napoletano con le mandorle

Preparazione

In una ciotolina fai sciogliere il grano con 1 cucchiaino di acqua tiepida, quando sarà ben sgranato unire gli spinaci, la ricotta, il formaggio e un pizzico di sale; mescolare bene il tutto e assaggiare verificare la sapidità, quindi coprire e mettere in frigo.

Setacciare la farina sulla spianatoia (o nella planetaria), aggiungere un pizzico di sale e fare un incavo nel centro. Versare l'olio e l'acqua, iniziare a lavorare dal centro incorporando man mano la farina.

Impastare fino a rendere il panetto liscio e sodo. Coprire con un telo e lasciare riposare il panetto per 15 minuti.

Stendere l'impasto in una sfoglia sottile circa 2-3 mm. (lo l'ho stesa con la "nonna papera")

Per agevolare il lavoro ritagliare delle strisce larghe 10 cm e con un cucchiaino o con la sacca poche mettere il ripieno di spinaci, lasciando un po' di spazio tra l'uno e l'altro.

Coprire con altra pasta, premere un po' con le dita per sigillare bene il ripieno e ritagliare i ravioli con un coppapasta o una formina per biscotti.

In una larga padella fare sciogliere il burro, aggiungere le foglie di salvia e intanto cuocere i ravioli in acqua bollente salata.

Ci vorranno pochissimi minuti, appena salgono a galla scolare e versarli nel burro, farli saltare delicatamente in padella aggiungendo un cucchiaino d'acqua di cottura e una spolverata di tarallo frantumato con le mani.