



Ricetta N. RE000760

Registrata in data 25 Ago 2016 alle ore 11:33

da DON ALFONSO 1890



## Ravioli di caciotta con pomodorini e basilico

Un primo piatto tradizionale, semplice e gustoso.

Tempo di preparazione: 70 minuti

### Ingredienti per 4 persone

400 g di farina 00

100 g di olio extra vergine di oliva

250 g di caciotta fresca

n. 1 rametto di maggiorana

n. 1 uovo

n. 10 foglie di basilico

500 g di pomodorini e passata di pomodoro

### Preparazione

Impastare la farina con metà dell' olio extravergine, amalgamare in maniera compatta.

Preparare un ripieno a crudo con la caciotta, maggiorana tritata, il rosso d' uovo e sale.

Stendere la pasta col mattarello e spennellare con il bianco dell' uovo montato per dare aderenza.

Riempire la sac a' poche con l' impasto, e con una punta da 1 cm fare tante palline sulla pasta stesa, e con la rimanente ricoprire il tutto.

Su ogni pallina con una formetta rotonda, ricavare i ravioli.

Cuocere in acqua bollente per circa 2 minuti.

In padella soffriggere l' aglio con l' olio, aggiungere i pomodorini tagliati a spicchi e la passata.

Assaporare delicatamente aggiungendo il basilico tritato, servire.