



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002094 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 30 Apr 2018 alle ore 11:55

da PINA PANTALEO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Ravioli in rosso con ripieno di friarielli su fonduta di provola e olio al basilico

Questo piatto rappresenta i sapori della mia napoletanità: il pomodoro, i friarielli, la provola. È un piatto semplice ma dai sapori unici e di carattere... come me!

Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti per 4 persone

Farina di grano duro q.b.
n.2 uova
100 g di passato di pomodoro
1/2 kg di friarielli
200 g di provola
n.2 tazzine di latte
olio Evo q.b.
n.1 spicchio di aglio
peperoncino q.b.
basilico

Preparazione

Cuocere i friarielli in padella con olio evo, 1 spicchio d'aglio e peperoncino. Dovranno diventare morbidi.
Mettere su una spianatoia la farina con le uova ed il passato di pomodoro. Lavorare bene l'impasto e poi far riposare in frigo per mezz'ora.
Nel frattempo riscaldare mezzo bicchiere d'olio evo, togliete dal fuoco ed aggiungete le foglie spezzettate di basilico.
Dopo mezz'ora filtrare e tenere da parte.
Ora tirare bene la pasta in sfoglie non troppo sottili e farcire con i friarielli sminuzzati. Adagiate i ravioli su un vassoio ricoperto di semola per non farli attaccare.
Sciogliere a bagnomaria la provola tagliata a pezzetti nel latte. Frullare il composto e poi filtrare utilizzando solo il liquido della fonduta.
Cuocere i ravioli in acqua salata con 1 cucchiaino di olio evo (il tempo di cottura dipende dallo spessore della sfoglia).
Scolare i ravioli ed impiattare con la fonduta di provola e l'olio aromatizzato. Guarnire con basilico fresco.

Vino consigliato

Cesanese del Piglio