



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000460

Registrata in data 29 Apr 2016 alle ore 16:10

da PASQUALE CALIRI

Raviolo cà meusa

Lo street food siciliano diventa gourmet. La milza esce dal panino ed entra nel raviolo. Un classico della sicilianità di strada in veste rinnovata spiega gusto, sensazione e raffinatezza.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone

600 g Milza di bovino
180 g Ricotta di pecora
60 g pasta di sesamo
n.3 uova
300 g farina
150 g acqua
200 g mollica di pane
n. 1 cipolla

Preparazione

Per i ravioli

Mescolare acqua, farina, uova e pasta di sesamo.

Stendere e procedere al confezionamento dei ravioli.

Per la farcia

Sbollentare la milza

Pararla e riportarla a cottura

Frullare

Condire con sale e pepe

Aggiungere la ricotta di pecora

Riempire i ravioli

Per la salsa di pane

Soffriggere la cipolla sino a caramellatura leggera

Aggiungere la mollica di pane

Frullare il composto e setacciarlo

Presentare il piatto ponendo il raviolo sopra la salsa di pane