

RAVIOLI AL CASTAGNO

Ingredienti:

Per la sfoglia:

- 500 gr di farina 0
- 5 uova
- 1 pizzico di sale

Per il ripieno:

- 200 gr di spinaci
- 600 gr di ricotta di pecora locale
- 150 gr di parmigiano
- 2 uova
- sale
- pepe
- una grattata di noce moscata

Per il condimento:

- 400 gr di salsiccia
- 400 gr funghi freschi misti (champignon e chiodini)
- 1 spicchio di aglio
- 1 bicchierino di vino bianco secco
- q.b. di sale
- 5 cucchiari di olio extravergine di oliva
- peperoncino piccante

Tempo di preparazione: 60 min

Tempo di cottura: 2 minuti

Dosi: 6 persone

Preparazione: lavate gli spinaci e fateli lessare per 10 minuti in acqua bollente. A cottura ultimata scolateli per bene e lasciateli raffreddare prima di tritarli.

Preparate la sfoglia disponendo la farina a fontana sulla spianatoia e mettendoci al centro le uova e un pizzico di

sale. Lavorate le uova con la farina prelevandola progressivamente dai lati della fontana.

Una volta che l'impasto avrà assunto una consistenza omogenea formate una palla e mettetela da parte coprendola con un canovaccio.

Preparate il ripieno mescolando in una ciotola la ricotta, gli spinaci, le 2 uova, il parmigiano, il sale, il pepe e la noce moscata fino ad ottenere un composto omogeneo.

Riprendete la pasta, dividete l'impasto a metà e stendete ciascuna parte in due sfoglie dello spessore di circa 2 mm, aiutandovi con il mattarello.

Distribuite il ripieno di ricotta e spinaci sulla sfoglia in mucchietti equidistanti. Coprite con l'altra sfoglia e ritagliate i ravioli con la rotella dentellata.

Cuocete i ravioli in abbondante acqua salata, quando affioreranno in superficie scolateli direttamente nella padella con il condimento.

Potete condire i ravioli con una macinata di pepe fresco e una spolverata di parmigiano grattugiato.