

# RAVIOLI DI MAGRO AL SUGO DI POMODORO



Questo piatto è la tipica [ricetta ligure](#) della domenica e ha un posto d'onore nei menù delle trattorie delle vallate. I liguri avevano poca carne a disposizione, così nei secoli han *fatto di necessità virtù*, trasformando la classica pasta ripiena nel raviolo di magro, a base di verdure a foglia larga e ricotta.

Media 60' Primo

## INGREDIENTI (INGREDIENTI PER 4 PERSONE)

- 500 gr [Polpa Pronta 400 g](#)
- 1 mazzetto Rosmarino
- q.b. Sale
- 2 Scalogni

### Pasta

- q.b. Acqua
- 500 gr Farina
- q.b. Sale
- 2 Uova intere

### Ripieno

- 1 mazzo Bietole
- 1 mazzo Borragine
- a piacere Maggiorana
- q.b. Olio extra vergine di oliva
- 100 gr Parmigiano grattugiato
- 500 gr Ricotta
- a piacere Sale
- 3 Uova intere

## PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



## PREPARAZIONE

**Sfoggia:** preparate la sfoggia con la farina, le uova, un pizzico di sale e acqua; impastate bene finché non diventerà liscia, soda ma morbida. Fate riposare per almeno mezz'ora in frigorifero avvolta da pellicola alimentare.

**Ripieno:** pulite la borragine e la bietola, buttatele in acqua bollente e leggermente salata per pochi minuti. Scolate, strizzate e tagliatele finemente. Lasciate intiepidire. Amalgamate le verdure in una terrina con le uova, il formaggio, la maggiorana e la ricotta.

**Sugo:** in una pentolina antiaderente fate appassire nell'olio Evo lo scalogno tagliato fine.

Unite la [Polpa Pronta De Rica](#), il mazzetto di rosmarino e il sale. Dopo una decina di minuti spegnete.

Togliete il rosmarino prima di usare il sugo per condire. Tirate la pasta con il matterello fino ad ottenere una **sfoggia sottile**.

Con l'aiuto di un cucchiaino distribuite sulla sfoggia mucchietti di ripieno della grandezza di una nocciola. Tagliate un quadrato di pasta attorno al ripieno e ripiegatele su sé stesso, avvolgendolo.

Cuocete in acqua bollente e salata.

Scolate i ravioli al dente e serviteli in tavola conditi con **Polpa Pronta e Parmigiano Reggiano** grattugiato al momento.

Se vi avanza della sfoglia tagliatela a esagoni e usatela per una pasta e fagioli un ricco minestrone. Se vi rimane del ripieno formate delle noccioline di impasto e cuocetele così, si chiamano i ravioli *a cù nùo* ovvero "a sedere nudo".

Da provare!

© 2019 Consorzio Casalasco del Pomodoro Soc.Agr.Coop. C.F. e P.IVA e Reg. Imprese: 00325250199 - R.E.A. CR 98044