

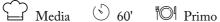
RAVIOLI DI MAGRO AL SUGO DI POMODORO



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.







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

Sfoglia: preparate la sfoglia 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 sfoglia sottile.

Con l'aiuto di un cucchiaino distribuite sulla sfoglia mucchietti di ripieno della grandezza di una nocciola. Tagliate un quadrato di pasta attorno al ripieno e ripiegatelo 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 cü nûo* ovvero "a sedere nudo".

Da provare!

© 2023 Consorzio Casalasco del Pomodoro Soc.Agr.Coop. C.F. e P.IVA e Reg. Imprese: 00325250199 - R.E.A. CR 98044