

Francesca e i suoi RAVIOLI SORPRESA



“Non è possibile che una che si è occupata di acceleratori di particelle non sia in grado di cavarsela ai fornelli!”

Tempo 01:45
Difficoltà 
Persone 

Ingredienti



FASE UNO

Prepara la pasta dei ravioli seguendo **la nostra ricetta**. Per il ripieno, lavora la ricotta con le erbe aromatiche tritate, il parmigiano, gli amaretti sbriciolati, un pizzico di noce moscata, sale e pepe. Stendi la pasta fino ad ottenere una sfoglia molto sottile e ricava 8 cerchi di circa 10 cm per lato.

STENDERE pasta

FASE DUE

Deponi una cucchiata di ripieno al centro di 4 dei cerchi di pasta. Fai un incavo al centro del ripieno e, con delicatezza, deponici un tuorlo d'uovo. Per sigillare bene i ravioli, sbatti leggermente con una forchetta due albumi e spennella i bordi dei cerchi di pasta, che poi appoggerai su quelli con il ripieno. Premi con una certa energia, cercando di far uscire l'aria in eccesso.



FASE TRE

Tosta il pane grattugiato con aglio e olio, fino a quando non sarà ben dorato e croccante. Toglilo dal fuoco e unisci il prezzemolo tritato e la buccia grattugiata di mezzo limone. Fai scivolare con delicatezza i ravioli in una pentola piuttosto larga, d'acqua bollente e salata. Cuoci i ravioli per circa 2 minuti (o finché non vengono a galla).



FASE QUATTRO

Nel frattempo, fai sciogliere il burro in una padellina, fino a quando non avrà un bel colore dorato. Toglilo dal fuoco e spruzzaci un po' di limone, per dare un tocco di acidità. scola bene i ravioli con la schiumarola, disponili sul piatto e versaci sopra il burro. Completa con una spolverata di pane grattugiato aromatizzato.

