

CANNAMELA

Ravioli alle mele e prosciutto



Ingredienti

● Ingredienti Per la pasta all'uovo

- 2 uova
- 200 g farina
- qb sale

● Ingredienti Per la farcia

- 200 g mele mondare e tagliate a pezzetti
- 160 g prosciutto cotto
- 3 giri pepe nero in grani tappomacina CANNAMELA
- 2 cucchiaini olio extravergine di oliva
- qb sale



Porzioni
4 persone



Portata
Primo



Tempo
50 minuti



Difficoltà
Difficile



Cottura
In padella,
Bollito/lessato



Kcal per
persona
371.5*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)



Preparazione

- 1** Pasta all'uovo: setacciare la farina sulla spianatoia, aprirla a fontana, salare e rompere le uova. Lavorare la pasta con gli ingredienti e lasciarla riposare per 30 min.
- 2** Farcia: porre le mele su una placca e farle asciugare in forno a 160° per 20-25 min.
- 3** Frullare le mele con il prosciutto cotto. Regolare di sale e aromatizzare con due giri di pepe nero in grani tappomacina.
- 4** Stendere la pasta con il mattarello o con l'apposita macchinetta e disporla sul piano di lavoro.
- 5** Distribuire tanti mucchietti di impasto ad intervalli regolari.
- 6** Inumidire leggermente la pasta intorno al ripieno e ricoprire con una seconda sfoglia.
- 7** Con il tagliapasta quadrato di 5 x 5 cm di lato incidere i ravioli.
- 8** Lessare i ravioli in abbondante acqua salata, scolarli al dente e passarli in padella con due cucchiaini di olio.
- 9** Spolverizzare con il pepe nero in grani tappomacina CANNAMELA rimasto e servire.