

CANNAMELA

Ravioli ricotta, cannella e pecorino



Ingredienti

- 160 g farina
- 40 g farina di grano duro rimacinata
- 2 uova
- Ingredienti per la farica
- 50 g pecorino stagionato grattugiato
- 300 g ricotta ben asciutta di pecora
- qb sale
- qb pepe nero macinato CANNAMELA
- 2 cucchiaini rasi cannella macinata CANNAMELA

- qb semola per infarinare
- Ingredienti per condire
- qb cannella macinata CANNAMELA
- 50 g burro
- 1 limone

 Porzioni 4 persone	 Portata Primo
 Tempo 60 minuti	 Difficoltà Media
 Cottura Bollito/lessato	 Kcal per persona 457.5*

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

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** Pasta: lavorare le farine con il sale e le uova. Impastare fino a rendere la pasta omogenea (all'occorrenza unire un poco d'acqua), proteggerla con pellicola e porla in frigo a riposare per 30 min.
- 2** Farcia: alla ricotta amalgamare il pecorino grattugiato, aromatizzare con la cannella macinata CANNAMELA. Controllare il sale e pepe.

- 3 Stendere la sfoglia sottile e, con un coltello tagliarla a strisce larghe 12 cm circa, poi farcire con un cucchiaino di ripieno.
- 4 Ribattere la pasta saldandola con cura dopo aver bagnato i bordi. Con un tagliapasta di 4,5X4,5 cm, festonato ritagliare i ravioli, poi adagiarli su un tagliere spolverizzato con un poco di semola.
- 5 Lessare i ravioli in abbondante acqua salata, scolarli al dente e mantecarli in padella nel burro con la scorzetta di limone. Spolverizzare a piacere con cannella macinata CANNAMELA e servire.