RAVIOLI DI RICOTTA 1

Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta:

- 500 g di farina,
- 4 uova,
- sale.

Per il ripieno:

- 400 g di ricotta,
- 100 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- latte freddo,
- cannella,
- prezzemolo,
- noce moscata,
- sale.

Preparate la pasta, mettendo la farina a fontana su una asse facendo un buco al centro nel quale versate le uova, aggiungete un pizzico di sale ed impastate sino a quando la pasta diventa compatta, morbida ed elastica, quindi tirate una sfoglia sottile.
A parte preparate il ripieno nel seguente modo: lavorate la ricotta con il latte freddo, aggiungete un pizzico di sale, il prezzemolo tritato, la noce moscata, il parmigiano grattugiato e un po' di cannella in polvere.
lì ripieno deve risultare molto morbido.
Dividete in due metà la sfoglia e su una di esse allineate a piccoli mucchietti il ripieno.
Appoggiate sopra l'altra metà e schiacciate attorno ai mucchietti in modo da fare unire perfettamente la pasta.
Ora tagliate con un tagliapasta ondulato dei quadrati di circa 5 cm di lato.
Cuocete i ravioli in abbondante acqua bollente per circa 15 minuti, quindi scolate e condite con un sugo di carne o con burro fuso insaporito con erbe aromatiche.