

RAVIOLINI DI PROSCIUTTO

Ingredienti per 6 persone:

- 300 g di farina 00,
- 2 uova,
- 1/2 guscio d'uovo di acqua,
- sale,
- 150 g di prosciutto crudo,
- 150 g di prosciutto cotto,
- 2 cucchiaini di formaggio grana grattugiato,
- 2 tuorli d'uovo,
- brodo di carne o di verdure.

Impastare bene la farina con le uova, l'acqua e un pizzico di sale e tirare una sfoglia sottile.

Preparare il ripieno con i due tipi di prosciutto, il grana e i due tuorli.

Distribuirlo a mucchietti su metà sfoglia, coprire con l'altra metà, quindi ricavare i ravioli e cuocerli nel brodo bollente per circa 4'.

Servire ben caldi.