097. RAVIOLI

Ricotta, grammi 300.
Parmigiano grattato, grammi 50.
Uova, n. 2.
Bietola cotta, quanta ne sta in un pugno. Odore di noce moscata e spezie.
Sale, quanto basta.

La ricotta passatela, e se è sierosa strizzatela prima in un tovagliuolo. La bietola nettatela dai gambi, lessatela senz'acqua, strizzatela bene e tritatela fine colla lunetta Fate un impasto di tutto, prendete il composto a cucchiaiate e mettendolo sopra a della farina, che avrete distesa sulla spianatoia, avvolgetelo bene dandogli la forma tonda e bislunga delle crocchette. Con questa dose farete circa due dozzine di ravioli. Per cuocerli gettateli in acqua, non salata, che bolla forte e levateli colla mestola forata perché restino asciutti. Conditeli o col sugo o a cacio e burro e serviteli per minestra o per contorno a un umido di carne.
Siccome la cottura ne è sollecita, bastando che assodino, cuoceteli pochi alla volta onde non si rompano.