

# RAVIOLI AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 400 g di farina più quella necessaria per stendere la sfoglia,
- sale,
- 3 uova,
- acqua.

Per il ripieno:

- 300 g di spinaci surgelati,
- sale,
- 200 g di prosciutto crudo,
- 150 g di ricotta,
- un uovo,
- 50 g di parmigiano.

Per il condimento:

- quattro cucchiai di olio,
- 2 spicchi d'aglio,
- una cipolla,
- 500 g di pelati,
- un ciuffetto di prezzemolo,
- sale,
- pepe,
- Sbrinz grattugiato.

E inoltre:

- 2 litri di brodo di manzo,
- 50 g di Emmental grattugiato.

Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, salatela e rompetevi nel mezzo le uova.

Preparate la pasta per i ravioli, aggiungendo l'acqua necessaria; fatela poi riposare per circa 30 minuti, coperta con un panno umido.

Nel frattempo lessate gli spinaci in pochissima acqua bollente salata, calcolando 10 minuti di cottura dal momento in cui l'acqua riprende a bollire; quindi scolateli, lasciateli intiepidire, strizzateli e tritateli finemente insieme al prosciutto.

Mettete questo trito in una terrina e incorporatevi la ricotta, l'uovo e il parmigiano, amalgamando il composto alla perfezione.

Fate ora appassire, in un tegame con l'olio, un trito finissimo di aglio e cipolla.

Frullate i pelati e uniteli al condimento, insieme con il prezzemolo tritato.

Insaporite con una presa di sale e un pizzico di pepe e fate cuocere per 30 minuti, a recipiente coperto, rimestando frequentemente durante la cottura.

Con il ripieno preparato fate i ravioli.

Cuoceteli in acqua bollente salata, scolandoli al dente.

Sistemateli quindi sul piatto da portata, a strati, coprendo ogni strato con salsa e abbondanti manciate di Sbrinz grattugiato.

Serviteli subito, ben caldi.