

RAVIOLI CON TOCCU DE PEXE

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

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

Per il ripieno:

- 500 g di pesce arrosto (dentice, sarago, cernia o sgombrò, cotti in forno con olio, salvia e rosmarino),
- 300 g di bietoline o di "boragine",
- 100 g di ricotta,
- due uova,
- parmigiano grattugiato o pecorino,
- sale,
- pepe.

Per condire:

- olio o brodo di verdure.

Fate la pasta secondo la ricetta classica e fatela riposare, coperta con un panno umido, per 30 minuti. Preparate intanto il sugo. Passate al setaccio o al frullatore tutta la polpa di pesce arrosto. Unite le bietoline o la "boragine" lessate e tritate, la ricotta, le due uova intere e una bella manciata di formaggio grattugiato. Salate e pepate a gusto. Ponete il ripieno in un pentolino e fatelo cuocere per 10 minuti a bagnomaria, rimestando in continuazione. Dopo aver steso la pasta in una o più sfoglie, preparate i ravioli. Lessateli in abbondante acqua salata. Se li volete in bianco, conditeli semplicemente con olio; se li preferite in minestra, cuoceteli in brodo di verdure. Si possono preparare sia in sugo che in minestra questi "Ravioli con toccu de pexe"