

RAVIOLI FRANCESCA

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 400 g di farina, più quella necessaria per stendere la sfoglia,
- 2 uova,
- mezzo bicchiere di latte,
- sale.

Per il ripieno:

- 100 g di prezzemolo,
- 100 g di basilico,
- 2 uova,
- 300 g di ricotta piemontese dura,
- 50 g di parmigiano grattugiato,
- sale,
- noce moscata.

Per condire:

- burro (o brodo),
- parmigiano grattugiato.

Preparate la pasta, unendo farina, uova, latte e sale.

Fatela poi riposare, coperta con un panno umido, per 30 minuti.

Preparate intanto il ripieno.

Tritate finemente prezzemolo e basilico e metteteli in una terrina.

Unite le 2 uova intere, la ricotta tritata, il parmigiano, un pizzico di sale e uno di noce moscata grattugiata.

Mescolate molto bene, fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo (la ricotta dovrà sciogliersi completamente, in modo da dare al composto una consistenza cremosa).

Stendete la pasta in una o più sfoglie; da queste ritagliate dei quadrati.

Ponete al centro di ogni quadrato un pizzico di ripieno e richiudete la pasta a triangolo, premendo i bordi e dentellandoli con l'apposita rotella.

Questi ravioli possono essere cotti indifferentemente in acqua salata (in questo caso si servono asciutti, conditi con burro e parmigiano), o in brodo, (Per un'ottima minestra).