



Ravioli di ricotta e noci

Fai la sfoglia con farina e uova e lascia riposare per mezz'ora. Prepara il ripieno dei ravioli amalgamando la ricotta, la forma grattugiata e i gherigli di noce tritati. Tira la pasta con il mattarello, posiziona il ripieno e fai i ravioli con uno stampo a fiore.

Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa i ravioli, cuoci 5 minuti, scola e condisci con burro fuso, forma grattugiata e noci tritate.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
