



Ravioli Bianchi Prezzemolati con Burro e Salvia

Fai l'impasto per la sfoglia con la farina, albumi d'uovo, acqua tiepida q.b. e fai riposare. Prepara il ripieno con lo stracchino, la ricotta, 1 etto di forma grattugiata, 1 uovo e amalgama bene. Tira la sfoglia, dividila a metà, inumidisci una parte e posiziona sopra le foglie del prezzemolo.

Copri con la parte rimasta e tirala bene con il mattarello. Forma i ravioli con il suo impasto, avendo l'accortezza di lasciare la foglia del prezzemolo sopra ogni raviolo. Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa la pasta, cuoci 5 minuti, scola, condisci con il burro fuso, qualche foglia di salvia e spolvera con la restante forma grattugiata.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
