



Ravioli verdi con il sugo rosso di vongole

Con un frullatore ad immersione trita finemente le foglie di spinaci insieme ad 1 uovo, poi unisci il tutto alla farina, le restanti 2 uova e fai l'impasto per la sfoglia. Fai riposare mezz'ora. Prepara il ripieno con la ricotta, gli spinaci lessati e tritati, la forma grattugiata e 1 uovo. Amalgama bene. In una padella capiente fai aprire le vongole e sgusciane una metà.

Fai soffriggere nell'olio l'aglio tritato, aggiungi la salsa di pomodoro, le vongole (con la loro acqua), regola di sale, pepe, prezzemolo tritato e porta a cottura (a piacere aggiungi un pizzico di peperoncino). Con il mattarello tira la sfoglia, posiziona il ripieno e forma i ravioli. Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa la pasta, cuoci 5 minuti, scola e condisci con il sugo. Servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
