



Ravioli di zucchine con uvetta e pinoli

Fai l'impasto per la sfoglia con tutti gli ingredienti e fai riposare mezz'ora. Prepara il ripieno con le zucchine e gli scalogni tritati nell'olio, regola di sale, pepe e cuoci 10 minuti. Fai raffreddare. In una padella adeguata fai cuocere la cicoria (tagliata a pezzettoni) in mezzo bicchiere d'acqua e poco olio, cuoci 5 minuti poi aggiungi l'uvetta e i pinoli. Regola di sale, pepe e porta a cottura.

Con un frullatore ad immersione trita le zucchine preparate, il prosciutto cotto e il rosso d'uovo, poi amalgama il tutto al parmigiano grattugiato. Con un mattarello tira la sfoglia, posiziona il ripieno su una metà, copri con la sfoglia rimasta e con uno stampo a fiore 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](#)
