



Stelle di ravioli su fonduta di formaggio



Fai l'impasto per la sfoglia con farina, uova, la rapa rossa e fai riposare mezz'ora.



Prepara il ripieno con il cavolo lessato, il formaggio grattugiato, il rosso d'uovo e trita tutto in un frullatore.



Con il mattarello tira la sfoglia, posiziona su di una metà il ripieno preparato, chiudi con la parte rimasta e, con uno stampo a forma di stella ricava i ravioli. In una padella adeguata fai scaldare la panna, aggiungi il formaggio di fossa grattugiato e fai addensare per qualche minuto.



Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa la pasta, cuoci 5 minuti, scola e condisci con il burro fuso. Posiziona la fonduta di formaggio sui piatti di portata, aggiungi sopra i ravioli e spolvera con formaggio di fossa. Servi in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia



[Read More](#)

---