



Ravioli di ricotta con speck e noci





Fai l'impasto per la sfoglia con farina, uova e fai riposare mezz'ora (coperto con pellicola trasparente). Prepara il ripieno con la ricotta, il parmigiano, la scorza grattugiata del limone, 1 uovo e amalgama tutto molto bene. In una padella adeguata fai soffriggere, in due cucchiai di olio, lo scalogno tritato, aggiungi lo speck tagliato a listarelle, la panna, il parmigiano, le noci tritate grossolanamente, regola di sale, pepe e porta a cottura.





Con il mattarello tira la sfoglia, su di una metà posiziona il ripieno, copri con la parte rimasta e, con uno stampo forma i ravioli. Fai bollire una pentola di acqua salata, lessa la pasta, scola e condisci con il sugo preparato. Servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)

---