



Ravioli burro e salvia





Procedimento:

Prepara 4 impasti di sfoglia.

Per la pasta verde: 1 etto di farina, 1 uovo, spinaci lessati e tritati.

Per la pasta gialla: 1 etto di farina, 1 uovo, zafferano in polvere (precedentemente sciolto in un dito d'acqua calda per almeno mezz'ora).

Per la pasta rossa: 1 etto di farina, 1 uovo, rapa rossa lessata e tritata.

Per la pasta bianca: 1 etto di farina, 1 albume d'uovo, acqua tiepida q.b.



Fai riposare i 4 impasti per mezz'ora coperti con pellicola trasparente. Nel frattempo prepara il ripieno con la ricotta, la scorza del limone, il formaggio Asiago, 1 uovo e amalgama bene.

Con il mattarello tira la sfoglia bianca non troppo sottile. Con la restante pasta realizza dei cilindri lunghi, posizionali sopra la pasta bianca (uno sopra all'altro), arrotola e forma un grosso cilindro (se occorre taglia

via la pasta in eccesso).



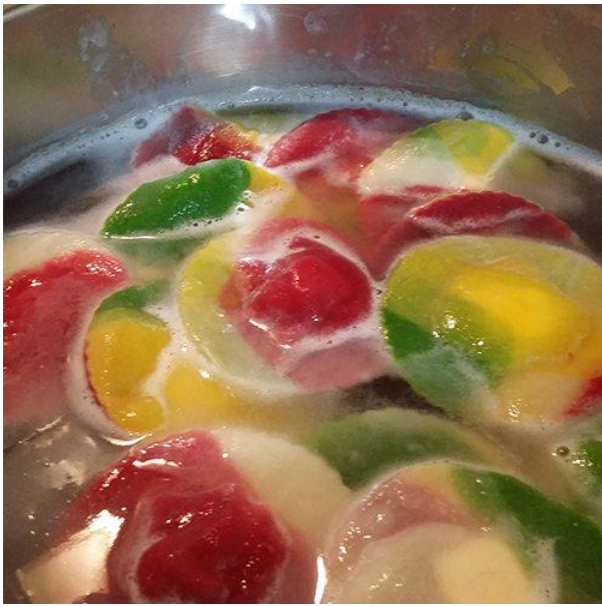


Taglia il grosso rotolo a fette spesse di 1 cm., poi, con il mattarello assottiglia i cerchi di pasta colorata. Posiziona sopra ad essi il ripieno e, con uno stampo tondo forma i ravioli.





Fai bollire una pentola di acqua salata, lessa la pasta, scola e condisci con il burro fuso e foglie di salvia. Servi nei piatti e porta in tavola.



Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)

---