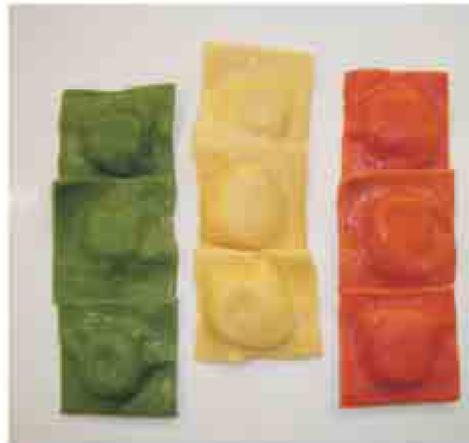


a Tavola con Gusto

→ Ristoranti → Bar → Trattorie → Pub → Pizzerie → Birrerie

Ravioli tricolore



■ Il pasta presentato



■ Salmo Martini Filippo, autore della ricetta

(dosi per 4 persone)

Ingredienti:

Per il ripieno:

250gr di ricotta
150gr di spinaci
1 cucchiaio di parmigiano
1 pizzico di sale

Per la pasta:

700gr di farina di semola
6 uova
1 cucchiaio di spinaci bolliti
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
sale

Procedimento:

Per preparare gli impasti bianco, rosso e verde prendete 2 etti di semola, 2 uova e un pizzico di sale ed impastare finché si formi un impasto omogeneo e liscio. Per il verde prendete 150gr di semola 2 uova e un cucchiaio di spinaci bolliti, strizzati e frullati ed impastate. Per il rosso 250gr di semola, 2 uova e un cucchiaino di concentrato di pomodoro, avvolgere tutti questi impasti nel celofan e lasciare riposare. Intanto per la preparazione del ripieno mettete in una ciotola la ricotta, gli spinaci bolliti e frullati, il parmigiano e un pizzico di sale. Mescolate il tutto. Cominciate a stendere gli impasti sottili e, aiutandosi con 2 cucchiai, disponete sul primo strato il ripieno. Coprire con il secondo strato e tagliare il raviolo della forma desiderata. Bollite per 2 o 3 minuti in acqua salata e condite a piacimento