

RAVIOLI AL CAVOLO ROSSO

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di farina,
- 150 g di cavolo rosso,
- 200 g di ricotta,
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano,
- 3 uova,
- 30 g di burro,
- 1/2 mela renetta,
- 1 cucchiaino di cren grattugiato (radice di rafano grattugiata),
- 20 cl di panna,
- 1 cucchiaino di zucchero,
- sale,
- pepe.

Con la farina, le uova e un pizzico di sale preparate una pasta casalinga e stendetela in una sfoglia.

Tagliate il cavolo a filettini e scottatelo per 10 minuti in acqua salata.

Strizzatelo e fatelo insaporire con il burro; amalgamatevi la ricotta e 2 cucchiaini di parmigiano.

Distribuite il composto a mucchietti su metà sfoglia, coprite con l'altra metà, e preparate dei ravioli a mezzaluna.

Sbucciate la mela, frullatela, unitevi un cucchiaino di cren e di zucchero, sale e pepe.

Incorporate la panna e scaldate senza far bollire.

Lessate i ravioli e conditeli con la salsa.