

RAVIOLI AL PAPAVERO

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 400 g di farina bianca,
- 4 uova.

Per il ripieno:

- 100 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 60 g di formaggio taleggio,
- 60 g di formaggio caciotta,
- 4 cucchiaini di panna,
- erba cipollina,
- pepe.

Per condire:

- 100 g di burro,
- 2 cucchiaini di semi di papavero,
- 1 cucchiaino di zucchero.

Versate la farina a fontana sulla spianatoia; al centro rompete le uova e lavorate energicamente per 15 minuti, finché la pasta risulterà ben soda ed elastica.

Tiratela fino a formare una sfoglia sottile e ricavatene delle strisce di 10 cm, che terrete al fresco mentre preparate il ripieno.

In una ciotola lavorate a crema il taleggio, mescolandolo con un cucchiaino di legno sempre nello stesso senso.

Tritate la caciotta con la mezzaluna, mescolatela al taleggio, unite il formaggio grattugiato e legate il composto con la panna.

Dovrà risultare omogeneo e ben amalgamato.

Distribuite il ripieno su metà delle strisce di pasta, a mucchietti uguali tra loro e ben distanziati.

Sovrapponete le strisce di pasta libere e, con uno stampino a forma di cuore, ritagliate i ravioli, che premerete bene lungo il bordo con i polpastrelli, in modo che durante la cottura non esca e i ravioli mantengano bene la loro forma a cuore.

Quando tutti i ravioli saranno pronti cuoceteli in acqua salata in ebollizione.

Scolateli con la paletta forata e conditeli con il burro che avrete fatto fondere a parte e nel quale avrete insaporito i semi di papavero pestati grossolanamente nel mortaio con lo zucchero.

Spolverate di erba cipollina spezzettata finemente e servite.