

RAVIOLI ALLA MANTOVANA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pasta sfoglia,
- 300 g di erbette,
- 300 g di ricotta,
- 1 uovo,
- 100 g di formaggio parmigiano,
- sale,
- pepe,
- ragù.

Lavate e lessate le verdure in acqua salata, scolatele e strizzatele bene, indi tritatele finemente.

Mescolate le verdure al parmigiano, alla ricotta e all'uovo in modo da ottenere un composto ben omogeneo.

Regolate di sale e pepe.

Stendete la sfoglia su un tavolo e riponete il ripieno a mucchietti sulla sfoglia, indi formate dei quadratini che ricoprirete di pasta chiudendoli bene ai bordi.

Fate lessare e scolate i ravioli e conditeli con ragù e parmigiano grattugiato.

Tempo: 1 ora