

# RAVIOLI ALLA NAPOLETANA

Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta all'uovo:

- 300 g di farina,
- 3 uova.

Per il ripieno:

- 100 g di prosciutto cotto,
- 100 g di ricotta,
- 100 g di mozzarella,
- 1 uovo,
- prezzemolo,
- formaggio grattugiato,
- salsa di pomodoro,
- burro,
- sale.

Preparate la pasta all'uovo con 300 g di farina e tre uova .

Lasciatela riposare coperta con un telo da cucina almeno mezz'ora.

Nel frattempo ammorbidite la ricotta lavorandola a lungo in una ciotola con il mestolo di legno e poi amalgamatela con l'uovo intero, aggiungete un po' di prezzemolo tritato, abbondante formaggio grattugiato, il prosciutto tritato finemente e la mozzarella tagliata a dadini.

Tirate la pasta a sfoglia non proprio sottile, distribuitevi il ripieno a mucchietti, sopra ripiegate la pasta e ritagliate i ravioli, con le dita premete bene i bordi per farli aderire.

Fate la salsa di pomodoro.

Cuocete i ravioli in abbondante acqua salata per circa 15-20 minuti.

Scolateli, conditeli con la salsa di pomodoro, passateli su un piatto da portata caldo e serviteli con formaggio grattugiato.