

RAVIOLI CALABRESI

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 500 g di farina,
- 5 uova,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- sale.

Per il ripieno:

- 200 g di formaggio caciocavallo fresco,
- 200 g di soppressata,
- 3 uova,
- sale,
- pepe,
- 80 g di formaggio pecorino grattugiato,
- ragù di maiale.

Sulla spianatoia preparate la pasta con la farina, le uova, l'olio e il sale e tirate le sfoglie.

Per il ripieno tagliate in pezzetti il caciocavallo, la soppressata e due uova sode, legate con un uovo e aggiungete il sale e il pepe.

Con un cucchiaino distribuite su ciascuna sfoglia l'impasto a mucchietti a distanza di 7-8 cm., coprite con un'altra sfoglia, premete con le dita intorno ai mucchietti di ripieno per fare aderire bene la pasta, poi tagliate i ravioli a losanghe. Fateli asciugare per alcuni minuti su una tovaglia cosparsa di farina, lessateli, sgocciolateli delicatamente e conditeli con il pecorino grattugiato e il ragù di maiale.