

RAVIOLI DI RUCOLA

Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta:

- 350 g di farina,
- 3 tuorli d'uovo,
- 1 uovo,
- 1/2 cucchiaino di vino bianco,
- sale.

Per il ripieno:

- 250 g di rucola,
- 1 scalogno,
- 50 g di burro,
- 350 g di ricotta,
- 150 g di formaggio caprino,
- 50 g di formaggio parmigiano,
- 1 tuorlo d'uovo,
- 1 cucchiaino di vino bianco,
- noce moscata,
- sale,
- pepe.

Per la salsa:

- 600 g di pomodori san marzano,
- 1 spicchio di aglio,
- 4 foglie di basilico,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- 50 g di burro,
- sale,
- pepe.

Mondate la rucola, fatela appassire nel burro, sulla fiamma, insieme con lo scalogno; spruzzate con il vino bianco e lasciate evaporare.

Tritate la rucola ormai cotta e mettetela in una terrina insieme con gli altri ingredienti per il ripieno.

Mescolateli con cura, quindi riponete in frigorifero la terrina.

Mettete sopra una spianatoia la farina a fontana e versatevi nel centro i tre tuorli, l'uovo intero, il vino e il sale.

Impastate sino ad ottenere un composto liscio e omogeneo.

Tiratelo sino ad ottenere delle sfoglie sottili, poi ricavate tanti dischi sulla metà dei quali metterete al centro un cucchiaino di ripieno.

Copriteli con l'altra metà sigillando lungo gli orli.

A questo punto preparate la salsa: scaldate l'olio in una casseruola, appassitevi l'aglio e dopo qualche minuto unitevi i pomodori tagliati a filetti.

Salate e pepate, fate cuocere 10 minuti quindi unite il basilico; frullate la salsa e passatela al colino fino.

Rimettetela sulla fiamma per addensarla e incorporatevi il burro tagliato a pezzetti.

Cuocete i ravioli in acqua salata.

Scolateli, uniteli in una casseruola alla salsa, fate sobbollire per pochi secondi.

Serviteli sopra un piatto decorato con foglie di rucola.