

RAVIOLI AROMATICI

Ingredienti per 4 persone:

- Per la pasta:
- 200 g di farina tipo "0",
- 2 uova più un albume,
- un pizzico di sale.

Per il ripieno:

- 300 g di ricotta freschissima,
- 20 g di timo,
- 20 g di maggiorana,
- 3 cucchiaini di parmigiano grattugiato,
- un tuorlo,
- una punta di noce moscata,
- sale,
- un pizzico di pepe.

Per il condimento:

- 4/5 foglie di salvia,
- 4 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva,
- sale,
- pepe.

Setacciate la farina e disponetela a fontana sulla spianatoia.

Rompete al centro le uova, aggiungete il sale e lavorate gli ingredienti fino a ottenere un impasto elastico e omogeneo. Lasciate riposare la pasta per trenta minuti circa, avvolta in un canovaccio e in un luogo fresco.

Ora preparate il ripieno.

Lavorate in una ciotola la ricotta con il tuorlo d'uovo, la noce moscata, il parmigiano grattugiato e qualche pizzico di timo e maggiorana sminuzzati (lasciatene da parte un pizzico per il condimento).

Aggiustate di sale e pepe e amalgamate bene il tutto.

Con il matterello, stendete la pasta in una sfoglia molto sottile e poi distribuitevi sopra a mucchietti il ripieno, alla distanza di circa 4 cm l'uno dall'altro.

Pennellate i bordi della pasta con l'albume e richiudetela, premendo bene per farla aderire, quindi ritagliate i ravioli servendovi dell'apposita rotella.

Versate i ravioli in abbondante acqua bollente salata.

Quando avranno raggiunto la giusta cottura (bastano cinque minuti), scolateli.

Conditeli con dell'olio (o, se preferite, del burro) nel quale avrete fatto imbiondire le foglioline di salvia.

Spolverizzate il tutto con il trito di erbe aromatiche tenuto da parte e portate i ravioli in tavola caldissimi.