

RAVIOLI CARCIOFATI ALLA SANPIETRINA

Ingredienti per 4 persone:

Per il ripieno:

- sei carciofi,
- il succo di un limone,
- sale,
- 150 g di prosciutto crudo,
- 3 uova,
- 200 g di ricotta romana,
- 2 cucchiaini di erbe aromatiche tritate a piacere.

Per la pasta:

- 400 g di farina più quella necessaria per stendere la sfoglia,
- quattro uova,
- sale.

Per condire:

- 100 g di burro,
- qualche foglia di salvia,
- 50 g di parmigiano.

Spuntate i carciofi, liberateli dalle foglie più dure, apriteli a metà e asportate il fieno centrale; man mano che sono pronti, metteteli in acqua acidulata con il succo di limone; poi fateli cuocere in acqua bollente salata, scolateli e passateli al passaverdure, raccogliendoli in una terrina.

Tritate il prosciutto e unitelo ai carciofi, insieme con le uova intere, la ricotta e le erbe aromatiche.

Rimestate a lungo con un cucchiaio di legno, amalgamando tutto alla perfezione.

Con la farina, le uova e una presa di sale fate la pasta e la sciatela riposare per 30 minuti, coperta con un panno umido.

Dopo aver steso la pasta in una o più sfoglie sottili, preparate i ravioli: fateli cuocere al dente in acqua bollente salata, quindi conditeli con il burro, che avrete fatto fondere a color nocciola insieme alle foglie di salvia.

Cospargete il parmigiano grattugiato, mescolate ancora servite subito, ben caldo.