

RAVIOLI ALLE PRUGNE

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 175 g di farina,
- sale,
- un uovo.

Per il ripieno:

- 200 g di composta di prugne.

E inoltre:

- un albume,
- sale,
- 50 g di burro,
- cinque cucchiaini di pangrattato.

Preparate la pasta secondo la ricetta base, quindi stendetela sulla spianatoia infarinata in una sfoglia sottilissima e ritagliatevi dei quadratini della grandezza di 8 cm circa.

Mettete nel mezzo di ogni quadrato un cucchiaino di composto di prugne; frullate in una tazza l'albume, spennellate con questo i bordi dei quadrati e ripiegate, formando dei triangoli.

Premete quindi molto bene i bordi con una forchetta.

Fate bollire in un grande casseroia abbondante acqua, salatela leggermente e immergetevi i ravioli, lasciandoli cuocere per 15 minuti a fuoco moderato.

Toglieteli poi dal recipiente con un mestolo forato, fateli sgocciolare e disponeteli in un piatto da portata ben scaldato.

Fate sciogliere il burro in una padella, unitevi il pangrattato lasciatelo tostare per 3 minuti.

Versate poi il miscuglio sui ravioli e servite.