

# RAVIOLI CON RICOTTA DI PECORA E POMODORINI INFORNATI

## Ricetta di Monica Bianchessi – Top Italian Chef

### Ingredienti

per la pasta: 300g di farina Selezione Top Italian Chef per pasta,  
3 uova + 1 tuorlo,  
30g di concentrato di pomodoro;

per il ripieno: 300g di ricotta di pecora soda;

per il condimento: 200g di pomodorini ciliegini piccoli,  
1 cucchiaino di zucchero al velo,  
origano secco,  
olio extravergine d'oliva,  
2 foglie di salvia,  
60g di pecorino grattugiato.



Impastare la farina con le uova e il concentrato di pomodoro fino ad ottenere un composto elastico e ben amalgamato. Avvolgere in pellicola e far riposare per 15 minuti.

Lavare i pomodorini, sistemarli in una teglia da forno e condirli con lo zucchero al velo, un filo d'olio, sale e origano secco. Cuocere in forno ventilato a 150° per 1 ora e 30 minuti. Lavorare la ricotta fino a renderla liscia poi sistemarla all'interno di un sac a poche. Stendere l'impasto in sfoglie, con un coppapasta ricavare dei cerchi da 8cm di diametro e sistemare una noce di impasto al centro dei dischetti. Chiudere i ravioli e cuocerli per 2 minuti in acqua bollente e salata. Scolare i ravioli in una padella con olio extravergine d'oliva, poca acqua di cottura e le foglie di salvia. Unire i pomodorini infornati e scaldare il tutto a fuoco medio per qualche secondo. Fuori dal fuoco unire il pecorino e mantecare.

Guarda la video ricetta su: <https://www.youtube.com/watch?v=crfazIMEmg4>