

Ravioli alla barbabietola con ricotta di pecora

Dosi per 4 persone

Per la sfoglia:

350g Infibra W210

3 uova

1 piccola barbabietola precotta

Per il ripieno:

380 g di ricotta di pecora

50 g di parmigiano reggiano grattugiato

40 g di gherigli di noci

Sale

Pepe

Nella planetaria impastare la farina, le uova e la barbabietola precedentemente frullata.

Ottenere un impasto omogeneo, avvolgere in pellicola e lasciar riposare per mezz'ora.

Nel frattempo preparare il ripieno mescolando la ricotta con il parmigiano e i gherigli di noce tritati grossolanamente. Regolare di sale e pepe.

Tirare la sfoglia, aggiungendo un po' di farina nel caso l'impasto risultasse troppo umido.

Versare il ripieno in una sacca da pasticciere e disporre dei mucchietti di ripieno sulle strisce di sfoglia, ben distanziati. Richiudere la striscia a metà, premere ai lati del ripieno per far uscire l'aria e sigillare bene con le dita. Ritagliare i ravioli e disporli su vassoi spolverizzati di semola.

Cuocere in acqua bollente salata e condire a piacere.