

## Ravioli di magro *(Primi piatti asciutti)*



### Preparazione

Preparare l'impasto di pasta all'uovo fatta in casa. Tritare la scarola finemente. Tritare i funghi finemente. Fare un trito di cipolla. Far saltare in padella il trito di cipolla, scarola e funghi. Una volta cotta la verdura, portarla in un piatto e aggiungere un cucchiaio di ricotta. Grattugiare un po' di grana nella farcia. Salare non troppo la farcia. Aggiungere pepe abbondante. Fare un trito di erbe aromatiche e mescolarle alla farcia. Stendere la pasta e mettere al centro di un foglio tanti pallini di farcia, quanti ravioli si vuol ritagliare. Coprire con un altro foglio di pasta la pasta farcita e poi chiudere le estremità attorno alla farcia.

Con una rondella, tagliate i ravioli. Infarinare i ravioli e metterli su dei vassoi, pronti per essere cucinati. Servirli conditi con burro, salvia e grana.

### Consigli

Anche se nella nostra ricetta di oggi vi abbiamo proposto di metterci verdure, formaggio o funghi, in realtà potreste anche scegliere di creare un ripieno a base di noci o, perché no, anche di pesce.

### Curiosità

L'origine dei ravioli di magro sarebbe da ricercare tra diversi paesi del mondo, come ad esempio la Germania, la Cina, il Giappone o la Thailandia.

### Informazioni

**Preparazione** 30 minuti

**Cottura** 5 minuti

**Dosi per** 3 persone

**Difficoltà** Facile

## la terra di Puglia



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Scarola** 100 grammi

**Champignons** 100 grammi

**Cipolle** 30 grammi

**Ricotta** 50 grammi

**Grana** 20 grammi

**Sale**

**Pepe**

**Timo**

**Maggiorana**

**Prezzemolo**

**Salvia**