

Ravioli al Preboggion ligure

Senza Glutine



Ingredienti

300 gr Farina per pasta fresca senza glutine #

3 Uova

Olio EVO 1 cucchiaio

Acqua q.b.

Ripieno

Preboggion 1 kg

200 gr Ricotta senza lattosio

Parmigiano 70 gr

1 Uovo

Maggiorana q.b.

Sale, pepe e noce moscata q.b.

Preparazione

Lavate accuratamente il preboggion, sbollentatelo e strizzatelo benissimo (è il segreto per non annacquare tutto!) poi tritatelo con la mezzaluna. In una ciotola unitelo a ricotta, uovo, Parmigiano, maggiorana, sale, pepe e noce moscata, mescolate bene tutti gli ingredienti. Mettete tutto nella sac à poche. Fate la fontana con la farina, versate uova, olio e aggiungete l'acqua poca alla volta finché non ottenete un panetto liscio. Stendete la pasta sottile, fate i ciuffetti di ripieno, coprite e sigillate bene con lo stampo e il matterello. Una ripassata con la rotella ed è fatta. Cuocete i ravioli in acqua bollente e salata, conditeli con salsa di noci, oppure semplicemente con burro e salvia.

Ricetta dal web