Ravioli di zucca e ricotta

Senza glutine



Ingredienti

Per la pasta

200 gr di farina Mix per Pasta senza glutine **#**

3 uova medie

Per il ripieno

200 gr di zucca pulita (da cuocere)

200 gr di ricotta senza lattosio

1 uovo

2 cucchiai di parmigiano grattugiato

noce moscata q.b.

Per il condimento

burro senza lattosio

salvia fresca q.b.

Parmigiano grattugiato

Procedimento

*Versate il Mix di farine e le uova nella ciotola dell'impastatrice. Lavorate l'impasto a velocità bassa con gancio **K** finché non risulta liscio ed omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare 10 minuti. Schiacciate la zucca cotta e tiepida, unite la ricotta, uovo, grana, noce moscata. Mescolate bene. Stendete la pasta in una sfoglia sottile, distribuite il ripieno a ciuffetti, ripiegate la sfoglia, sigillate i bordi facendone uscire l'aria e ritagliate i ravioli. Cuocete i ravioli in abbondante acqua salata con un filo d'olio. Scolateli e ripassateli in padella con burro fuso e salvia. Servite ben caldi con una generosa spolverata di parmigiano.*

Ricetta originale di Monica Bellin