



RAVIOLI, FRIARIELLI, SEPIE, LIMONE

Ingredienti:

Per La Pasta:

250 GR SEMOLA DI GRANO DURO

250 GR FARINA 00

120 GR UOVA INTERE

120 GR TUORLO UOVO

PER IL RIPIENO:

500 GR CIME DI RAPA FRESCHE

200 GR RICOTTA DI PECORA

500 GR SEPIA PULITA

2 SPICCHI D'AGLIO

1 LIMONE

METODO

DISPORRE LE DUE FARINE A FONTANA, ROMPERCI DENTRO LE UOVA E IMPASTARE FINO A CHE NON SI OTTIENE UNA PALLA LISCIA, AVVOLGERE NELLA PELLICOLA TRASPARENTE E FAR RIPOSARE IN FRIGO PER 2 ORE.

PULIRE E LAVARE LE CIME DI RAPA, CUOCERLE IN ABBONDANTE ACQUA BOLLENTE SALATA PER 10 MINUTI, QUINDI SCOLARE E RAFFREDDARE IN ACQUA E GHIACCIO.

QUANDO LA VERDURA SARÀ FREDDA, STRIZZARE BENE, E SALTARLA IN PADELLA CON UNO SPICCHIO D'AGLIO, QUINDI TRITARLA CON UN COLTELLO, E METTERLA IN UNA CIOTOLA, AGGIUNGERE LA RICOTTA E AGGIUSTARE DI SALE E PEPE.

CON L'AIUTO DI UNA MACCHINA PER LA PASTA COMINCIARE A LAVORARE L'IMPASTO, FINO AD OTTENERE UNA SFOGLIA LUNGA E SOTTILE, TAGLIARLA CON UN COPPA PASTA TONDO, IN MODO DA OTTENERE 24 DISCHI DI PASTA, METTERE

IL COMPOSTO DI VERDURA E RICOTTA DENTRO OGNI CERCHIO E CHIUDERE
PRIMA A MEZZA LUNA E POI DARE LA FORMA DI TORTELLO.
A PARTE TAGLIARE LA SEPPIA MOLTO FINEMENTE E SALTARLA IN UNA PADELLA
MOLTO CALDA CON OLIO E AGLIO PER 2 MINUTI.

CUOCERE I RAVIOLI IN ABBONDANTE ACQUA SALATA PER 4 MINUTI, SCOLARLI
NELLA PADELLA CON LA SEPPIA E SERVIRE CON DELLA BUCCIA DI LIMONE
GRATTUGIATA.