



LE RICETTE PARMAREGGIO

RAVIOLI DI ORTICA E PARMIGIANO

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Grattugiato 30 Mesi
Burro

INGREDIENTI

Per la sfoglia: - 300 grammi di farina tipo 00 - 80 grammi di farina di grano duro - 4 uova
Per il ripieno: - 200 grammi di Parmigiano Reggiano Grattugiato 30 Mesi Parmareggio - 200 grammi di ortica - 100 grammi di ricotta - 100 grammi di mascarpone
Per il condimento: - Burro Parmareggio - Parmigiano Reggiano Grattugiato 30 Mesi Parmareggio - Salvia

DESCRIZIONE

Per prima cosa preparare la sfoglia usando la farina e le uova e lasciarla riposare in frigorifero per 30 minuti. Lessare le ortiche e quando sono fredde unirle ai formaggi per il ripieno. Stendere la sfoglia ben sottile e tagliarla in strisce larghe. Mettere poco ripieno sulla sfoglia a intervalli regolari e coprire per creare i ravioli. Chiudere i ravioli e separarli con un arnese dentato. Far cuocere la pasta e nel frattempo far dorare qualche foglia di salvia nel Burro. Condire con il Burro e la salvia e spolverare abbondantemente con altro Parmigiano Reggiano Grattugiato.