

RAVIOLI DI MAGRO AL SUGO DI POMODORO



Questo piatto è la tipica [ricetta ligure](#) della domenica e ha un posto d'onore nei menù delle trattorie delle vallate. I liguri avevano poca carne a disposizione, così nei secoli hanno fatto di necessità virtù, trasformando la classica pasta ripiena nel raviolo di magro, a base di verdure a foglia larga e ricotta.

Media 60' Primo

INGREDIENTI (INGREDIENTI PER 4 PERSONE)

- 500 gr [Polpa Pronta 400 g](#)
 - 1 mazzetto Rosmarino
 - q.b. Sale
 - 2 Scalogni
- Pasta**
- q.b. Acqua
 - 500 gr Farina
 - q.b. Sale
 - 2 Uova intere
- Ripieno**
- 1 mazzo Bietole
 - 1 mazzo Borragine
 - a piacere Maggiorana
 - q.b. Olio extra vergine di oliva
 - 100 gr Parmigiano grattugiato
 - 500 gr Ricotta
 - a piacere Sale
 - 3 Uova intere

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

Sfoglia: preparate la sfoglia con la farina, le uova, un pizzico di sale e acqua; impastate bene finché non diventerà liscia, soda ma morbida. Fate riposare per almeno mezz'ora in frigorifero avvolta da pellicola alimentare.

Ripieno: pulite la borragine e la bietola, buttatele in acqua bollente e leggermente salata per pochi minuti. Scolate, strizzate e tagliatele finemente. Lasciate intiepidire. Amalgamate le verdure in una terrina con le uova, il formaggio, la maggiorana e la ricotta.

Sugo: in una pentolina antiaderente fate appassire nell'olio Evo lo scalogno tagliato fine.

Unite la [Polpa Pronta De Rica](#), il mazzetto di rosmarino e il sale. Dopo una decina di minuti spegnete.

Togliete il rosmarino prima di usare il sugo per condire. Tirate la pasta con il matterello fino ad ottenere una **sfoglia sottile**.

Con l'aiuto di un cucchiaino distribuite sulla sfoglia mucchietti di ripieno della grandezza di una nocciola. Tagliate un quadrato di pasta attorno al ripieno e ripiegate su sé stesso, avvolgendolo.

Cuocete in acqua bollente e salata.

Scolate i ravioli al dente e serviteli in tavola conditi con **Polpa Pronta e Parmigiano Reggiano** grattugiato al momento.

Se vi avanza della sfoglia tagliatela a esagoni e usatela per una pasta e fagioli un ricco minestrone. Se vi rimane del ripieno formate delle noccioline di impasto e cuocetele così, si chiamano i ravioli *a cū nûo* ovvero “a sedere nudo”.

Da provare!

© 2023 Consorzio Casalasco del Pomodoro Soc.Agr.Coop. C.F. e P.IVA e Reg. Imprese: 00325250199 - R.E.A. CR 98044