

## RAVIOLONE CON RICOTTA, CAVOLO NERO E TUORLO CREMOSO



Perfetti per la tavola delle feste, ma non solo: questi ravioloni sono una proposta ricca e golosa adatta a tutta la stagione fredda. Dalle abili mani di Cristina Saglietti, ovvero Contemporaneo Food!

Media 60' Primo

### INGREDIENTI (4 PERSONE)

- 570 g [Passata di Datterino 570 g](#)
- 2 Cespi di cavolo nero
- 4 Fogli di sfoglia fresca per lasagne
- q.b. Olio EVO
- q.b. Parmigiano grattugiato
- q.b. Pepe nero
- 250 g Ricotta fresca
- q.b. Sale
- 4 Tuorli d'uovo freschi

### PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



### PREPARAZIONE

1. Per prima cosa cuocere in abbondante acqua, per pochi minuti, le foglie di cavolo nero, private della parte centrale dura. Scolarle e strizzarle in modo da eliminare totalmente l'acqua di cottura, poi tritare abbastanza finemente.
2. Accendere il forno ventilato a 180°.
3. Lavorare la ricotta con abbondante parmigiano, sale, pepe e aggiungere il cavolo nero tritato, poi amalgamare.
4. Condire la passata di datterino con olio, sale e pepe nero.
5. In una pentola larga e capiente portare a bollire dell'acqua con qualche goccia di olio: salare leggermente e cuocere le sfoglie di lasagna fresca, una per volta, per un minuto ciascuna. Poi prelevarle delicatamente con una pinza da cucina, scolarle bene e adagiarle su un piano da lavoro.
6. Farcire ogni sfoglia di lasagna con un cucchiaino molto abbondante di ricotta: con un altro cucchiaino pulito e leggermente bagnato (l'acqua non deve colare), schiacciare il centro della ricotta in modo da formare delle conche abbastanza ampie da potervi deporre delicatamente i tuorli d'uovo.
7. Coprire la parte farcita con la metà pulita della sfoglia, e con le dita chiudere bene tutto il bordo eliminando le eventuali pieghe.
8. Prendere una teglia da forno abbastanza grande e ricoprire la superficie con un velo di salsa di pomodoro: adagiare i ravioloni senza sovrapporli.
9. Condire con abbondante parmigiano, poco pepe e un filo d'olio e infornare per 4 minuti.
10. Nel frattempo scaldare in padella a fiamma molto vivace la salsa di pomodoro, coprendo con un coperchio per evitare gli schizzi: proseguire così per 6 minuti, mescolando di tanto in tanto.
11. Sformare i ravioloni, adagiarli nei piatti, condirli con un cucchiaino di salsa di datterino calda e altro parmigiano, e servire subito.