

Ravioli di zucca al tartufo



✂ Per circa 35 ravioli

Ingredienti

La sfoglia

180 gr di farina "0" | 1 uovo | acqua q.b.

Il ripieno

160 gr ricotta di pecora | 200 gr purea di zucca | 20 gr parmigiano | 1 cucchiaio pangrattato | sale

Il Condimento

Olio extravergine di oliva o burro | parmigiano | tartufo nero

Procedimento

Sbucciare la zucca e cuocerla al vapore o al forno finchè non diventi morbida. Nel frattempo preparare la sfoglia impastando sulla spianatoia la farina con l'uovo e qualche goccio d'acqua tiepida fino a formare un composto liscio e omogeneo. Formare una palla, avvolgere nella pellicola e lasciare riposare per circa 30 minuti. Strizzare la zucca o tamponare con della carta da cucina per eliminare l'acqua e quindi frullare. Aggiungere a questa la ricotta, il sale e il parmigiano grattugiato e mescolare fino a ottenere una crema. Stendere la sfoglia con il mattarello, deve risultare abbastanza sottile e avere la stessa altezza in tutti i punti. Partendo da 2 cm dal bordo, mettere, in fila, un cucchiaino di ripieno a una distanza di circa 2 cm l'uno dall'altro. Ripiegare la sfoglia su se stessa, chiudere i ravioli picchiettando con le dita i bordi, in questo modo si fa fuoriuscire anche l'aria. Tagliare i ravioli a mezzaluna con l'apposito attrezzo o con un bicchiere. Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata, scolare dopo 3-4 minuti, disporre in un piatto da portata, aggiungere l'olio o il burro fuso, il parmigiano e le scaglie di tartufo. Servire caldo.