



LE RICETTE PARMAREGGIO

RAVIOLI DI ORTICA E PARMIGIANO

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Parmigiano 30 Mesi

Fettine

INGREDIENTI

Per la sfoglia: 300 grammi di farina ti 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.