



Pasta fresca all'uovo

300g di farina 00, 50g di semola di grano duro, 3 uova medie, 1 cucchiaino scarso d'olio.

Impastare gli ingredienti nella ciotola con la frusta piatta fino ad ottenere un impasto che risulterà non omogeneo. Far riposare nella ciotola coperta con un panno umido per circa mezz'ora. Staccare un pezzo dell'impasto e schiacciarlo con le mani fini ad appiattirlo, stenderlo con il rullo (a misura larga, 1) ripassando più volte l'impasto e piegandolo su se stesso, fino a che non raggiunga la giusta compattezza. Terminare la stesura (n.3 per tagliolini, n.6 per tagliatelle e ravioli).

Ravioli con ricotta e salsiccia

Ingredienti e dosi per 4 pp: 150 g di pasta fresca all'uovo, 150 ricotta, 80 g di salsiccia sgranata. Per condire: 1 scalogno, 50 ml di olio d'oliva, 200g di passata di pomodoro, 80 g di salsiccia sgranata, di 40 g di parmigiano grattugiato, qualche foglia di salvia, sale e pepe.

Per il ripieno: saltare in padella la salsiccia sgranata e rosolarla senza condimento. Far raffreddare. Frullare la ricotta con la salsiccia, aggiustare di sale e pepe. Tirare la pasta, ritagliare dei cerchietti o dei triangoli e disporvi il ripieno. Bagnare i bordi dei ravioli con l'acqua o con l'uovo, disporvi sopra un'altra sfoglia di pasta e chiuderli bene (se si ha a disposizione una ravioliera procedere come da istruzioni).

Per la salsa: tagliare lo scalogno a julienne e soffriggerlo nell'olio in una padella. Unire la salsiccia, far rosolare (se si vuole, bagnare con poco vino rosso).

Unire la passata, la salvia tagliata sottilmente e cuocere. Lessare i ravioli in acqua salata, scolarli al dente e terminare la cottura nella salsa. Servire con parmigiano.