



Ravioli con ripieno di carciofi e ricotta - [Visualizza sul sito](#)  
di Imma

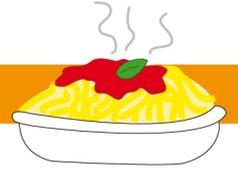
500 gr. semola rimacinata  
1 uovo  
200 di acqua tiepida  
cucchiaino di olio

6 carciofi puliti solo il cuore  
200 gr. ricotta di pecora  
3 cucchiari di grana



preparare la pasta con la farina , uovo acqua, olio impastare bene , deve diventare liscia e soda

lasciarla riposare e nel frattempo preparare il ripieno:  
tagliare a fettine i carciofi e dare una rosolata in padella con olio aglio (da togliere) e aromi, sfumare con poco vino bianco , in tutto una cottura di 10 min., lasciare raffreddare e passare nel mixer, poi aggiungere la ricotta e il formaggio dare un secondo di mixer .



stendere la pasta a sfoglie mettere il ripieno e formare i ravioli.  
preparare un sugo con pomodorini di pachino , fettine sottili di carciofi, peperoncino, cipollotto  
in un tegame largo fare appassire il cipollotto a pezzettini con olio di oliva , aggiungere i carciofi, poi i  
pomodorini sale, peperoncino q.b.

