



RAVIOLI RIPIENI

Stuffed ravioli

INGREDIENTI

PER LA PASTA

200 gr di farina universale
200 gr di farina di semola
4 uova medie gialle

PER IL RIPIENO

Spinaci + ricotta / Zucca + amaretti
(a scelta)

INGREDIENTS

FOR THE PASTA

200 gr all-purpose flour
200 gr semolina flour
4 medium yellow eggs

FOR THE FILLING

Spinach + ricotta / Pumpkin +
amaretti
(at your choice)

ISTRUZIONI

Mescolare farina e uova in una ciotola, lavorare l'impasto su un piano infarinato finché diventa elastico e compatto. Formare una palla e lasciar riposare a temperatura ambiente per almeno 15 minuti. Continuare ad impastare ed iniziare a passarlo nella macchina per pasta, fino a raggiungere lo spessore desiderato. Infarinare lo spazio di lavoro e disporvi sopra la pasta, poi ritagliare dei quadrati con un tagliapasta rotondo. Con un pennello da cucina bagnare con poca acqua i bordi di ogni forma, aggiungere un cucchiaino di ripieno al centro e coprire con il lato più grande. Con le dita premere al centro eliminando più aria possibile, poi verso i bordi.

Sigillare la pasta per creare i ravioli. Cuocere in una grande pentola di acqua bollente salata per 3-4 minuti.

ISTRUZIONI

Mix the flour and the eggs in a bowl, then knead the dough on a floured working space, until it become elastic and compact. Shape the dough into ball and rest it at room temperature for at least 15 mins. Continue kneading, and start rolling it inside the pasta machine until the desired thickness is reached. Flour the working space and place the pasta on it, then cut the square shapes with a round pasta cutter. With a kitchen brush, place a small amount of water on the edges of each shape, then place a teaspoon of filling in the centre, and cover it with the larger side. With the fingers, press down the filling, eliminating the air, then press the borders. Seal the pasta to create the ravioli form. Cook in a large pot of salted, boiling water for 3-4 minutes.