

## RAVIOLI AL PARMIGIANO

### Ingredienti per 5 persone :

- Ci vogliono 350g di carne di manzo macinata
- Ci vuole ½ cucchiaino di rosmarino
- Ci vuole ½ cucchiaino di timo
- Ci vuole ½ cucchiaino di basilico
- Ci vogliono 2 foglie di alloro -----
- Ci vogliono 3 uova
- Ci vogliono 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- Ci vuole ¼ cucchiaino di noce moscata grattugiata
- Ci vogliono 3 cucchiaini di olio
- Ci vogliono sale e pepe



### Per la pasta :

- Ci vogliono 200g di farina
- Ci vogliono 2 uova
- Ci vuole un cucchiaino di sale .

### Materiale :

- Ci vogliono una pentola, la schiumarola , la grattugia ,un cucchiaino, un macinino elettrico,il tagliopasta , una ciotola .

### Per la farcia :

Scaldate l'olio e fate soffriggere la carne . Aggiungete le erbe , sale e pepe . Lasciate cuocere 33 minuti , mescolando ogni tanto . Lasciate raffreddare . Tritate il composto con un macinino elettrico : deve essere molto sottile . Aggiungete 3 uova , parmigiano grattugiato e noce moscata . Tritate di nuovo per ottenere un composto omogeneo .

### Per la pasta :

Fate un pozzo con la farina,mettete le uova leggermente sbattute e il sale , impastate per ottenere un impasto elastico e liscio . Formate una palla a lasciate riposare 30 minuti / un' ora . Dividete la palla in



quattro . Stendete la pasta su una piastra infarinata formando rettangoli .

Su un rettangolo mettete le palle di farcia in linea retta . Con un pennello bagnate i confini tra la carne coprite con un altro rettangolo di pasta . Rapidamente fate i bordi premendo per formare quadrati .

Tagliate

e separate i ravioli e metteteli su un canovaccio infarinato .



Preparate una pentola con acqua bollente , metteteci i ravioli ,cuocete per 6/8 minuti . Scolateli con una schiumarola .



Metteteli su un piatto caldo . Servite con una salsa di pomodori , versata sopra i ravioli e con abbondante parmigiano grattugiato .

