

Ravioli di ricotta al pomodoro

Ingredienti

Ingredienti per 5 porzioni:

350 g di [pasta all'uovo](#),

300 g. di ricotta,

1 uovo,

80-100 g di grana grattugiato,

basilico fresco,

sale fino,

pepe bianco.

500 g di [salsa pomodoro](#)

Preparazione



1. Passare al setaccio la ricotta, unire metà del grana, l'uovo e condire con sale e pepe.



2. Stendere la sfoglia (1 mm) e inumidirla con poca acqua se è necessario;
3. Spremere la farcia su metà della sfoglia, formando dei piccoli mucchietti a distanza regolare.



- 4 Ricoprire con l'altra metà della sfoglia, e facendo una leggera pressione far uscire l'aria tra le due sfoglie e sigillarle bene tra i mucchietti di ripieno. Tagliare i ravioli con un tagliapasta



5. cuocere la pasta in acqua bollente salata, scolarla al dente e versarla nella padella con la salsa pomodoro calda.



6. Lasciare insaporire e cospargere con il resto del formaggio.

7. Servire i ravioli al pomodoro ben caldi.



Note e... Sonia consiglia

a) Sono ottimi anche con burro e parmigiano.

Ricetta, foto e video a cura di Sonia Palermo e Angelo Solillo