

Antica ricetta: Ravioli Cogornini

dosi per 5 persone

(dai segreti di Franca Raffo carpiti dalla U.S.D.COGORNESE)



Ingredienti per la crosta o sfoglia

Farina bianca di grano duro Kg.1

Uova n.3 sale e acqua q. b. per impastare.

Con il mattarello oppure con la macchina per la pasta creare una sfoglia sottile di circa 2mm.

Ingredienti per il ripieno

Gr.500 di spinaci da bollire e strizzare bene poi tritarli

Gr.500 di bieta erbetta da bollire e strizzare bene poi tritarla, ottima sarebbe la boraggine.

Uova n.4

Aglione n.2 spicchi e pizzico maggiorana da pestare nel mortaio, sale q.b.

Magro di vitello gr. 150 tritato

Magro di maiale gr. 150 tritato

Pizzico noce moscata

Grana grattugiato gr.300

Pane biscottato in ammollo n.1 fetta

Procedimento per il ripieno:

Prendere le carni e passarle nel tegame con un filo d'olio dieci minuti,

poi amalgamare con le uova sbattute tutte le verdure aglio e maggiorana e pane biscottato

ben strizzato e tritato , aggiungere formaggio.

Stendere il composto sulla sfoglia ben spalmato e di poco spessore, ricoprire con la seconda sfoglia e

con la rotella dei ravioli formare dei piccoli quadretti che andremo a bollire in acqua e sale per circa 8 minuti e

condiremo il tutto con un buon sugo di pomodori e carne tritata.