

## Caramelle con ricotta ai semi di papavero e trevisana



Esecuzione: Facile

Preparazione: 45

Cottura: 20

Dosi per 4 persone

Prepara la pasta e lasciala riposare per 20 min. Taglia la trevisana a listarelle, lasciala appassire con burro ed un pizzico di sale; saltala in padella finchè non si sarà asciugata. Lascia raffreddare, trita finemente e mescola alla ricotta; aggiungi il parmigiano ed aggiusta di sale e pepe. Trita la pasta in sfoglie sottili, distribuisci su una striscia di sfoglia il ripieno a mucchietti distanti 5-6 cm, richiudi premendo con le dita intorno al ripieno e ritaglia dei ravioli rettangolari. Afferra ogni raviolo alle due estremità e rigirali a "caramella", tirando la pasta in modo da assottigliarla nei punti dove si sovrappone.

Affetta il porro a rondelle e soffriggilo con i due tipi di olio. Unisci i semi di papavero, salta e lascia insaporire.

Cuoci le caramelle in acqua salata, scolale e versale nel condimento. Mescola e servi le caramelle con il parmigiano.

### Ingredienti per 4 persone

- **Per la pasta:**
- 200 gr di farina bianca
- 120 gr di semola
- 120 ml di acqua
- 2 cucchiaini di olio EV d'oliva
- sale e pepe
- **Per il ripieno:**
- 600 gr di insalata trevisana
- 250 gr di ricotta
- 3 cucchiaini di parmigiano
- 20 gr di burro
- sale
- **Per il condimento:**
- 3 cucchiaini di olio di nocciola
- 3 cucchiaini di olio EV d'oliva
- 20 gr di semi di papavero
- 100 gr di porro
- 2 cucchiaini di parmigiano
- sale e pepe