

Ravioli gialli ripieni di broccoli



Esecuzione: Media

Preparazione: 45

Cottura: 20

Dosi per 4 persone

Prepara la pasta, coprila e falla riposare per 20. Pulisci i broccoli e riducili in cimette, lessali in acqua salata finché saranno morbidi, scolali e lasciali intiepidire; tritali ora finemente e mettili in una terrina. Fai un soffritto con olio, gli spicchi d'aglio e il peperoncino, lascia poi solo l'olio e uniscilo ai broccoli lessati, unisci al composto il parmigiano e aggiungi un pizzico di sale.

Stendi la sfoglia e disponi su una metà dei mucchietti di ripieno; richiudi l'altra metà e ritaglia i ravioli con la rotellina tagliapasta. Tosta e pesta i pinoli, mettili poi nell'olio scaldato con il rosmarino. Cuoci i ravioli, scolali e condiscili con l'olio ai pinoli servendo subito.

Ingredienti per 4 persone

- **Per la pasta:**
- 250 g di farina "00"
- 100 g di farina finissima di mais
- 1 cucchiaio di olio EV

- 3 uova
- sale e noce moscata
- **Per il ripieno:**
- 1/2 kg di broccoli
- 3 cucchiaini di parmigiano
- 3 cucchiaini di olio EV
- 2 spicchi d'aglio
- sale e peperoncino
- **Per il condimento:**
- 20 g di pinoli
- 2 cucchiaini di olio EV
- 1 rametto di rosmarino