

Ravioli di grano saraceno con cavolo nero

Sintesi

- Tempo: 3 ore
- Difficoltà: alta
- Dosi per: 60 ravioli

Ingredienti per la pasta

- 320 gr di farina 00
- 80 gr di farina di grano saraceno
- 4 uova
- Sale
- 2 cucchiaini di olio

Ingredienti per il ripieno

- 2 cespi cavolo nero
- 3 patate
- Aglio
- Olio
- Sale
- 200 gr di taleggio
- Parmigiano

Procedimento per la pasta

- Impastare gli ingredienti
- Lasciare riposare 30 minuti
- Stendere con Imperia fino al penultimo buco

Procedimento per il ripieno

- Cuocere il cavolo nero con le patate, con olio, sale e aglio
- Frullare il cavolo con i formaggi

Assemblaggio

- Mettere dei mucchietti di impasto distanziati
- Spennellare con poca acqua i bordi
- Sovrapporre l'altra striscia di pasta
- Ricavare i ravioli con una formina
- Lessare i ravioli in acqua per 5 /8 minuti
- Condire con un filo di olio e parmigiano

Note di Mina

Per fare i ravioli occorre tempo e pazienza.