



RAVIOLO DI PASTA FRESCA CON UOVA DI GALLINE SERENE, FARCITO CON SALSICCIA AFFUMICATA E BURRATA IN SALSA SEMPLICE

Ingredienti

Per la sfoglia

700 gr. di farina 0 + 300 gr. di semola rimacinata

7 uova intere + 4 tuorli

150 gr. di acqua + 30 gr. di evo

Per il ripieno

200 gr. di stracciatella (burrata con poca panna)

100 gr. di salsiccia affumicata bovina

Per la salsa

500 gr. di pomodorini al filo

1 spicchio di aglio

1 peperoncino fresco

2 foglie di alloro

Procedimento

In una ciotola mettere le farine e le uova intere, i tuorli e l'olio e in seguito aggiungere 100 ml di acqua leggermente tiepida, iniziare a impastare, aggiungere la restante acqua se necessario.

Terminare l'impasto su un piano di lavoro rigido fino a che non risulterà liscio. Avvolgere nella pellicola e lasciare riposare per 20 minuti a temperatura ambiente. (l'impasto dovrà risultare abbastanza asciutto e non troppo morbido).

Il ripieno è semplicissimo e puro: solo l'impasto della salsiccia sbriciolata con la stracciatella tagliuzzata.

Il fondo è altrettanto semplice per non alterare l'armonia del raviolo: solo pomodorini cotti al momento con aglio evo, e peperoncino profumato con alloro.

Cucinare i ravioli pochi per volta in abbondante acqua salata per 5 minuti e saltarli nel fondo di pomodorini, servire al naturale senza formaggi in aggiunta.