



RAVIOLI CROCCANTI

Ingredienti

Per l'impasto dei ravioli

160 gr. di farina 00

80 gr. di semola

2 tuorli + 1 uovo intero

acqua

sale

olio

Per il ripieno

formaggio a piacere

(gorgonzola, taleggio, brie)

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti e far riposare 15 minuti.

Stendere l'impasto molto sottile preferibilmente con la macchina per la pasta (spessore 1,5).

Disporre i cubetti di formaggio sulla metà di una sfoglia, spennellare l'altra metà

con acqua e chiudere a fazzoletto.

Aiutandosi con le mani far fuoriuscire l'aria e "segnare" dei quadrati che andranno tagliati con un tagliapasta quadrato.

Adagiare i quadrotti ottenuti "a borsetta", ovvero con l'unica parte non cucita sotto.

Friggere in abbondante olio di semi.