

## Ravioli abruzzesi

I ravioli abruzzesi si preparano con la pasta che verrà lavorata con ricotta, uova e noce moscata. Vanno serviti con un delizioso ragù di carne. Ecco come cucinare i ravioli abruzzesi.



---

### INGREDIENTI

- 500 g Farina
- 1 kg Ricotta
- 6 Uova
- q.b. Noce moscata
- q.b. Sale
- 30 g Pecorino grattugiato

---

### PREPARAZIONE



Con la farina, 4 uova ed il sale, preparate una pasta molto morbida che lascerete riposare, avvolta in un tovagliolo, per circa 30 minuti.



Lavorate quindi la ricotta con due uova, il pecorino, del sale e la noce moscata fino alla completa scomparsa dei grumi. Stendete ora la sfoglia usando metà della pasta, e distribuite ad intervalli regolari un cucchiaino del composto.



Coprite la sfoglia con quella ricavata dalla pasta rimanente e, servendovi dell'apposita rotellina, separate i ravioli. Fateli cuocere in abbondante acqua salata e serviteli conditi con un ragù di carne.