

RICETTA DEL GIORNO

Ravioli di magro

INGREDIENTI: *Per la pasta:* 750 g di farina bianca, due uova intere, sale: *Per il ripieno:* 2 mazzi di borragine, 7/8 mazzi di scarola (o spinaci), olio extravergine d'oliva, una cipolla, uno spicchio d'aglio, un uovo, parmigiano reggiano, prezzemolo, sale.

PREPARAZIONE: Tritare finemente la borragine e la scarola (o spinaci, in aggiunta) e farli passare nel soffritto di olio, cipolla finemente tritata, l'aglio schiacciato ed il prezzemolo tritato. Poi incorporare l'uovo ed il formaggio grattato (sono ottime anche le ricotte fresche). Con questo impasto preparare il ripieno per i ravioli, che saranno realizzati con la sfoglia seguendo la ricetta precedente. Per questi ravioli di magro, il classico sugo è il "tocco de fonzi" (sugo di funghi). Il sugo di funghi va benissimo per condire anche i tagliatelli verdi.