

I ravioli di casa Bariselli

Ingredienti per 6 persone

Per la pasta:

300 gr di farina bianca "00",
3 uova intere, sale.

Per il ripieno:

200 gr di carne di manzo macinata,
40 gr di pangrattato,
50 gr di grana grattugiato,
10 gr di burro,
1 uovo intero,
brodo di carne,
sale.



Per la pasta:

setacciate la farina su una spianatoia, unitevi le uova e un pizzico di sale; impastate il tutto fino a ottenere un composto omogeneo e tiratelo non troppo sottile.

Per il ripieno:

rosolate la carne di manzo nel burro fino a quando assume un colore dorato; spegnete e fate raffreddare. Versate la carne in una ciotola, unite gli altri ingredienti e amalgamate il tutto, aggiungendo del brodo caldo (la consistenza del ripieno deve essere compatta). Disponete una pallina di composto ogni 6 cm di pasta occupandone solo metà; ricoprite con l'altra metà e formate dei ravioli. Cuoceteli in abbondante acqua salata, scolateli e serviteli con del burro fuso aromatizzato con qualche fogliolina di salvia

Vino consigliato:

Solive Terre di Franciacorta Rosso DOC