

Cena

Rose di ravioli con ricotta e pesto di cicoria

Ricetta a cura di: [Cuore di Sedano](#)



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione	Persone	Difficoltà
60 min.	2	Media



Ingredienti

- Per la pasta fresca:
- 200 g. di farina
- 2 uova
- un pizzico di sale
- Per il ripieno:
- 250 g. di ricotta
- 25 g. di formaggio grattugiato
- Sale e pepe nero q.b.
- Per il pesto di cicoria:
- 200 g. di cicoria Naturizia
- 2/3 cucchiaini di formaggio grattugiato
- Una manciata di mandorle

- Un pizzico di sale
- olio extravergine di oliva q.b.
- Per decorare:
- Foglie di salvia Naturizia
- olio extravergine di oliva q.b.



Preparazione

In una padella, mettere la **cicoria**, aggiungere un filo di olio extravergine di oliva, sale, aglio in polvere (facoltativo) e **cuocere per circa 5 minuti**. Lasciare raffreddare.

Per preparare la pasta all'uovo, in una spianatoia disporre la farina setacciata a fontana, aggiungere al centro le uova sbattute, un pizzico di sale e lavorare bene il composto fino a farlo diventare liscio e omogeneo. Formare una palla, coprire e **lasciare riposare per 15 minuti circa**.

Nel frattempo, in una ciotola, **preparare il ripieno** lavorando la **ricotta con il formaggio grattugiato**, il pepe nero e un pizzico di sale. Trasferire il ripieno in una sac à poche.

Stendere la pasta ricavando delle sfoglie rettangolari. Con un coppa pasta ricavare dei dischetti di circa 7 cm di diametro.

Disporre in fila 4 (o più) dischetti sovrapponendoli, inumidire con un po' di acqua le giunture per farle aderire bene. Su ogni dischetto porre una piccola quantità di ripieno, sovrapporre i dischetti a mezzaluna, premere bene con le dita per sigillare.

Arrotolare i dischetti iniziando da un'estremità formando una rosa; Procedere così fino a terminare i dischetti e formare tutte le rose.

Per preparare il pesto di cicoria in un mixer mettere la cicoria con il formaggio, le mandorle, l'olio e il sale; tritare il tutto fino ad ottenere una crema omogenea. Scaldare leggermente il pesto in una padella.

Cuocere i ravioli in acqua bollente salata, scolare delicatamente con una schiumarola, trasferire in un vassoio e **condire con un filo d'olio extravergine d'oliva**.

Infine, versare nei piatti qualche cucchiaino di pesto di cicoria caldo, adagiare le rose di ravioli e decorare con foglie di salvia.
