

Recepta: Raviolis farcits amb mató i sàlvia

INGREDIENTS per a 4 persones

Per a la massa dels ravioli:

- 300 gr de farina
- 3 ous

Per al farcit:

- 250 g de mató
- 500 g de bledes
- 100 g de parmesà ratllat
- 6 fulles de sàlvia fresca
- 1 ou
- 1 culleradeta de nou moscada
- 40 g de mantega
- 1 gra d'all

INSTRUCCIONS

Separarem les fulles de les bledes i les courem al vapor 5 minuts. Les picarem i en un bol les afegirem al mató, l'ou, 30 grams de parmesà ratllat i una mica de nou moscada. Rectificarem de sal i amassarem bé tots els ingredients.

Prepararem la pasta fresca i l'estendrem sobre una superfície enfarinada en làmines molt fines. En farem unes tires de 5 cm d'ample.

Al mig de cada tira hi posarem una culleradeta del farcit, a una distància de 5 centímetres l'una de l'altra, plegarem la part lliure i premerem amb els dits al voltant del farcit. Tallarem els raviolis amb una roda per tallar pasta i els deixarem assecar sobre un drap uns 10 minuts.

Posarem a bullir aigua amb sal i hi afegirem els raviolis, que hauran de bullir durant 10 minuts. Fondrem la mantega en un cassó i hi afegirem la sàlvia a tires i l'all en làmines.

Escorrerem els raviolis i els posarem en una plata. Hi abocarem la mantega d'all i sàlvia per sobre i la resta de parmesà i ja els podem servir.

