

# **Ravioli di ricotta**

## INGREDIENTI:

per la sfoglia:

4 uova,  
400 gr di farina,

per il ripieno:

500 gr di ricotta,  
scorza di mezzo limone,  
4 cucchiaini di parmigiano,  
un mazzetto di maggiorana fresca,  
1 uovo,  
1 punta di cannella in polvere,  
sale qb,

per il condimento:

40 gr di burro,  
5-6 foglie di salvia,  
parmigiano grattugiato.

Preparare la sfoglia impastando le uova e la farina e formare un panetto ben omogeneo, lasciar riposare.

Mentre la pasta riposa preparare il ripieno: mettere la ricotta in una ciotola aromatizzarla con la scorza di limone, la maggiorana tritata finemente, 1 uovo, 1 pizzico di cannella, il parmigiano e sale qb, mischiare tutto per bene.

Stendere la pasta e preparare i ravioli con il ripieno di ricotta della misura che più vi piace (ravioli, ravioloni etc).

Far sciogliere il burro insieme alle foglie di salvia fino a renderlo un po' nocciola.

Cuocere i ravioli in acqua bollente salata, mantecarli nel burro aggiungere un po' di parmigiano e servirli.

Se vi avanza un po' di ripieno si può utilizzarlo insieme a burro e salvia per condirli.