



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## RAVIOLI DI CARNE

[cucinoeracconto.blogspot.it](http://cucinoeracconto.blogspot.it)



### Ingredienti:

Ingredienti per la pasta:

300 g di farina

3 uova gialle

Ingredienti per il ripieno:

100 g di polpa di manzo

100 g di polpa di maiale

100 g di prosciutto crudo

50 g di mortadella

50 g di parmigiano

Sedano a dadini q.b.

Carota a dadini q.b.

Cipolla trita q.b.

1 uovo

Olio Extravergine di Oliva Dante q.b.

Sale q.b.

Pepe q.b.

### Preparazione:

Setacciate la farina sul piano da lavoro, formate un buco in mezzo e aggiungete le uova.

Cominciate ad amalgamare con le punte delle dita, appena formate un solo impasto, impastate con i dossi delle mani, premendo in avanti e indietro. Impastate fino a che risulti liscio e omogeneo, coprire con una terrina e lasciar riposare. Mentre l'impasto si riposa, mettere a soffriggere le verdure con olio extravergine di oliva, appena la cipolla traspare, aggiungete la carne. Soffriggete mescolando con l'aiuto di un cucchiaino di legno, quando la carne sarà cotta spegnere il fuoco. Trasferire la carne sul tritatutto, tritate finemente la carne e mettere in una terrina capiente.





PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

*Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante*

Tritate anche il prosciutto e la mortadella, aggiungete nella carne, poi aggiungere l'uovo, il parmigiano, amalgamate bene il tutto. Riprendere l'impasto e aprire in sfoglia con aiuto del matterello o apposita macchinetta stendi pasta. La sfoglia deve risultare sottile ma non troppo, sopra la sfoglia disporre un po' di ripieno di carne. Adagiate sopra un'altra sfoglia e fate pressione con le mani facendo uscire l'aria, tagliate i ravioli. Disporre sul panno o tagliere di carta infarinato.

**DANTE**



**oio**

**vero**