



RAVIOLONI RIPIENI DI ZUCCA

www.bacidizucchero.it



Ingredienti per 4 persone:

Per la sfoglia:

4 uova

400 g farina

1 pizzico di sale

Per il ripieno:

farina di zucca

2 robiole

sale

pepe nero

un filo d'Olio Dante

1 barattolo di crema di zucca

Per il condimento:

panna

Preparazione:

Fate la pasta impastando il tutto e mettetela a riposare per qualche ora. Nel frattempo con un mixer mescolate tutti gli ingredienti per la farcia e mettete in frigo. Stendete la pasta e ricavatene dei quadrati, riempite e chiudete a mo' di raviolo. Cuoceteli in acqua salata e condite con panna, sentirete che buoni.