



RAVIOLI DI ZUCCHINE E SCAMORZA AL SUGO

cucinaetorteggiaconvanna.blogspot.it



Ingredienti per 26 ravioli:

Per la pasta:

250 g di semola rimacinata

150 g di farina 0

4 uova grandi intere

Per il ripieno:

500 g di zucchine

1 cipolla bianca di media grandezza

100 g di scamorza bianca

2 cucchiaini colmi di rodez

50 ml di Olio d'Oлива Dante

sale e pepe

3 rametti di menta

Per il sugo:

700 ml di passata di pomodoro

2 cipolle bianche di grandezza media

60 ml di Olio Extravergine d'Oлива Dante

sale

Per condire:

Rodez grattugiato e burro

Preparazione:

Per la pasta: versare le farine sul tavoliere e nel mezzo creare un cratere, dove versare le uova e iniziare a impastare, fino ad ottenere un impasto omogeneo e asciutto. Tirare delle sfoglie di pochi mm (con la macchina della pasta, posizione 3, a partire dal più sottile). Mettere una sfoglia sul taglia-ravioli, riempirli con il ripieno, mettere un'altra sfoglia e passare il matterello. Per il ripieno: grattugiare grossolanamente zuccina e cipolla. In una padella mettere l'olio, le zucchine, la cipolla, sale, pepe e menta e cuocere per una ventina di minuti. Spegnerne il fuoco e mettere il tutto in un colino, togliendo i rametti di menta e lasciando colare tutto il liquido. Aggiungere la scamorza,



tagliata a pezzettini e il rodez. Per il sugo: far cuocere tutti gli ingredienti a fiamma bassissima per un'ora e mezza circa. Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata, spegnere solo se sono risaliti tutti a galla e l'acqua e ritornata a ribollire. Non scolarli, ma toglierli dall'acqua con la schiumarola. Condire con rodez grattugiato, una noce di burro e sugo.