



RAVIOLI RICOTTA ALLO ZAFFERANO CON CREMA DI CARCIOFO

magieaifornelli.altervista.org



Ingredienti per 4:

Per l'impasto dei ravioli:

g 250 di semola di grano duro

g 100 di farina "0"

acqua circa 1 bicchiere

2 cucchiaini di vino bianco

Per il ripieno:

g 500 di ricotta e 2 bustine di zafferano disciolto in un cucchiaino

pepe, sale

Per il piatto:

g 450 di ravioli ripieni alla ricotta e zafferano

5 carciofi

1 piccola cipolla

2 cucchiaini di vino bianco

3 cucchiaini Olio evo (io ho usato Dante 100% italiano)

qualche fogliolina di maggiorana

sale

Preparazione:

In un tegame facciamo appassire la cipolla tritata nell'olio e aggiungiamo i carciofi (anche il gambo) mondati e tagliati a spicchi, uniamo il vino e la maggiorana, lasciamo cuocere coperto a fuoco lento, quando saranno morbidi saliamo e passiamo tutto al mixer o frulliamo con il frullatore ad immersione; cuociamo i ravioli e condiamo con la crema preparata.