



Associazione Amici del Cuore Onlus - Lecco



# Ravioli di barbabietola rossa e caprino fresco

LE RICETTE DI PAOLO PAOLILLO

## INGREDIENTI per 4 persone

### *Per la pasta*

Barbabietole rosse n. 2-3  
Farina di frumento gr. 400  
Uova n. 3  
Olio oliva extravergine q.b.  
Sale q.b.

### *Per il ripieno*

Caprino fresco gr. 200  
Miele cucch. n. 4  
Noci tritate gr. 40  
Uova n. 1

## PROCEDIMENTO

Sbucciate le barbabietole rosse e grattugiatele. Mettetele in un setaccio a maglie strette, spremetele per bene con le mani a fate cadere il succo (50 ml) in un recipiente. Riponete le barbabietole spremute in un sacchetto e surgelatele in modo di poterle usare per un'altra pietanza. Impastate il succo di barbabietole con la farina, le uova e l'olio d'oliva. Appena avete ricavato un impasto liscio avvolgetelo in pellicola trasparente e mettetelo a riposare per 2 ore in frigorifero.

Per il ripieno dei ravioli di barbabietola prendete il caprino e schiacciatelo con una forchetta, poi mescolatelo con il miele e le noci. Lavorate la pasta con la macchina per la pasta e allargatela in modo sottile. Adagiate-la sul piano di lavoro infarinato e spolverizzate di farina. Ritagliate dei quadrati con i bordi di 6 cm circa di lunghezza. Distribuite il ripieno con un cucchiaino nel centro di ogni quadrato. Spennellate i bordi dei quadrati con l'uovo sbattuto. Ripiegate a triangolo e chiudete per bene premendo con le dita. Fate cuocere i ravioli per 1-2 minuti in abbondante acqua e sale.

Nel frattempo riscaldare l'olio in una padella capiente, aggiungete 1 cucchiaino di aghi di rosmarino e fate cuocere per qualche secondo. Fate sgocciolare i ravioli e fateli saltare per 1-2 minuti nell'olio aromatizzato al rosmarino dove avete fatto sciogliere un po' di caprino fresco. Insaporite con sale e pepe e servite subito i vostri succulenti ravioli a base di barbabietola rossa.