

Ravioli di rape rosse **con semi di papavero e ricotta affumicata**

Ingredienti per 10 persone :

1)-Ripieno :

- gr. 80 di ricotta di pecora
- gr. 30 di burro
- gr. 10 di scalogno
- gr.120 di rape rosse lessate
- gr. 30 di mascarpone
- gr. 10 di Grana Padano grattugiato
- q.b. di sale e pepe

2)-Pasta all'uovo :

- gr. 200 di farina 0 ricca di glutine
- gr. 100 di semola di grano duro
- n° 3 uova

3)-Per guarnire :

- q.b. di semi di papavero e ricotta affumicata
- n° 4 foglie di prezzemolo fritto
- gr. 50 di burro cotto

preparare la pasta fresca, e lasciare riposare come di consueto.

A parte preparare il ripieno.

Stendere la pasta sottile, ricavare dei cerchi di 8 – 9 cm di diametro, al centro disporre il ripieno e ripiegare a mezza luna.

Cuocere e condire col burro e semi di papavero, e finire col parmigiano.