

Ravioli agli strigoli: (Signora Duse Lemetti di Campia)

Per la pasta, vedere ricetta (Tortellacci alla guamaldo pag 117).

Per il ripieno: 300 g di ricotta di pecora, 200 g foglioline di strigoli (*Silene vulgaris*), 50 g di noci tritate, due uova, 50 g di parmigiano, prezzemolo, sale e pepe.

Lessare in acqua le foglioline degli strigoli per circa 20 minuti, poi passare in acqua fredda e strizzare bene e tagliarli finemente, mettere in una scodella, aggiungere le uova, la ricotta, il parmigiano, il prezzemolo, sale e pepe, amalgamare bene il tutto.