

Ravioli di borragine e ortica al burro fuso con santoreggia e maggiorana

INGREDIENTI per 4 persone

Per la pasta

400 g farina bianca
1 uova
15 g olio evo
180 ml circa acqua
q.b. sale

Per il ripieno

200 g ricotta
80 g borragine
80 g ortica
40 g parmigiano gratt.
40 g pecorino romano gratt.
2 tuorli d'uovo
q.b. sale e pepe

PROCEDIMENTO

Pasta: Unire tutti gli ingredienti impastare fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Ripieno: lessare la borragine e l'ortica, scolare strizzare bene, passare al mixer e unire gli ingredienti rimanenti.

Preparare i ravioli e condirli con burro, maggiorana e santoreggia.

