



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Ravioli con lo stocco



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

1 ora + 3 giorni per l'ammollo Tempo

Attrezzatura : **una padella, una pentola**

Ingredienti

- Sfoglia per ravioli
- 500 gr di stocco
- 400 gr di pelati
- 1 cipolla
- olio extravergine d'oliva
- 3 uova
- pecorino grattugiato
- pangrattato
- spinaci
- aglio
- prezzemolo

Preparazione Ravioli con lo stocco

Passo 1.

Lasciate lo stocco in ammollo per almeno 3 giorni cambiando spesso l'acqua.

Passo 2.

Tritate 300 gr di stocco e tagliate a pezzi la restante parte.

Passo 3.

Tritate insieme prezzemolo ed aglio.

Passo 4.

Impastate la parte tritata con spinaci, uova, formaggio, pangrattato ed il trito di prezzemolo ed aglio.

Passo 5.

Usate l'impasto per preparare i ravioli.

Passo 6.

Lasciate riposare i ravioli mentre preparate il sugo.

Passo 7.

Soffriggete aglio e cipolla, aggiungete i pomodori e lo stocco a pezzi, quindi fate stringere la salsa.

Passo 8.

Fate bollire abbondante acqua con poco sale in una pentola, prima di mettervi dentro i ravioli, aggiungete un cucchiaino di olio in modo che i ravioli non si attacchino l'un l'altro.

Passo 9.

Fate cuocere e quindi spadellate i ravioli nella salsa.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)