OLIO CUORE

Ravioli alle mele e prosciutto

Ingredienti

- 2 uova
- 200 g farina
- qb sale
- 200 g mele mondate e tagliate a pezzetti
- 160 g prosciutto cotto
- qb pepe nero macinato
- 2 cucchiai Olio Cuore

- **Portata: Primi**
- **Tempo: 40''**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 371.50 Kcal**
- **Grassi: 14.75 g**

Preparazione

- Pasta all’uovo: setacciare la farina sulla spianatoia, aprirla a fontana, salare e rompere le uova. Lavorare la pasta con le mani fino a renderla omogenea, poi proteggerla con pellicola per alimenti e lasciarla riposare per 30 min.

- Farcia: porre le mele su una placca e farle asciugare in forno a 160° per 20-25 min.

- Frullare le mele con il prosciutto cotto. Regolare di sale e aromatizzare con due pizzichi di pepe nero in grani macinato.

- Stendere la pasta con il mattarello o con l’apposita macchinetta e disporla sul piano di lavoro.

- Distribuire tanti mucchietti di impasto ad intervalli regolari.

- Inumidire leggermente la pasta intorno al ripieno e ricoprire con una seconda sfoglia.

- Con il tagliapasta quadrato di 5 x 5 cm di lato incidere i ravioli.

- Lessare i ravioli in abbondante acqua salata, scolarli al dente e passarli in padella con due cucchiai di **Olio di Mais Cuore**.

- Spolverizzare con un pizzico di pepe nero macinato rimasto e servire.

La ricetta è stata preparata con:

Olio di Mais

Sale Iposodico