



Ripieno per ravioli di carne

[Del 10/10/2001 | Sezione: [Condimenti](#) | Categoria: [Per primi piatti](#)]

Ingredienti: avanzi di carne, 1 uovo, mollica di pane, latte, 1 cipolla, prezzemolo, sale.

Questo ripieno risolve il problema "avanzi". Occorre infatti tritare degli avanzi di carne - di qualsiasi tipo - e aggiungervi 1 uovo, della mollica di pane rafferma ammorbidente nel latte, una cipolla tritata e fatta appassire in poco burro, del prezzemolo tritato, sale e pepe. Si mescola bene il tutto e poi si mette una cucchiata del ripieno nel centro di ogni cerchio di pasta e si compongono i ravioli. Questi ultimi si cuociono in acqua salata - tenendo conto che la pasta all'uovo ha dei tempi di cottura più brevi - Si possono mangiare senza alcun condimento ma sono ottimi anche con un sugo al pomodoro. Una volta conditi col sugo si possono mettere in una pirofila, si aggiunge del formaggio grana grattugiato e si lasciano gratinare in forno per qualche minuto.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]