



PASTA RIPIENA

Ricetta della scuola di cucina “La Tovaglia Volante” di Messina

Ingredienti

Per la pasta:

200 g semola di grano duro
2 uova intere
un pizzico di Curcuma macinata
Fairtrade Bio Cannamela

Per il ripieno:

1 melanzana
1 confezione di Good&Green
al gusto di prosciutto cotto
basilico
parmigiano

Procedimento

Preparare la pasta con la semola, le uova e un pizzico di curcuma. Lavorare e far riposare almeno 30 minuti. Preparare il ripieno con la melanzana, tagliata a cubetti, lasciata sotto sale, sciacquata e infine stufata con uno spicchio d'aglio; Good&Green al gusto di prosciutto cotto Felsineo Veg tritato finemente, un uovo. Amalgamare il tutto aggiungendo basilico tritato e parmigiano. Comporre i ravioli della forma preferita. Cuocere in acqua salata per 4 minuti. Servire con salsa di pomodoro fresco.

