

Ricette pasquali primi piatti

Ravioli alla ricotta

Ingredienti

Per l'impasto

- 400 gr di farina
- Sale
- 4 uova

Per la farcitura

- 300 gr di ricotta
- Due uova
- 80 gr di parmigiano grattugiato
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 pepe
- Sale

Prima di tutto bisogna preparare la pasta lavorando la farina con sale e uova fino a ottenere un composto liscio. La pasta va quindi divisa in due parti e stesa con il mattarello. In una terrina a parte lavorare la ricotta con le uova, prezzemolo tritato, parmigiano, sale e pepe. Ottenuto quindi il condimento per il ripieno, questo va disposto a mucchietti sulla pasta, quindi ricoprire il tutto con la seconda parte della pasta e tagliare con la rotella i ravioli. I ravioli vanno lasciati riposare sul piano di lavoro ricoperti di farina, infine cucinati e conditi con ragù.

Lasagne di primavera

Ingredienti:

- 250 gr di pasta fresca per lasagne
- 100 gr di ricotta
- 100 gr di parmigiano grattugiato
- 300 gr di piselli
- 90 gr di burro
- Besciamella
- 8 foglie di basilico fresco
- 125 gr di mozzarella

- Sale
- Pepe

La prima cosa da fare è lessare i piselli con un po' di acqua e sale. Dopo di che in una padella fare sciogliere 20 gr di burro, aggiungere i piselli e lasciarli insaporire con un po' di pepe. Nel frattempo alla besciamella va aggiunto la metà di basilico fresco tritato, la ricotta e metà del parmigiano, mescolando il tutto. Disporre su una teglia un primo strato di lasagne e ricoprire con il composto ottenuto e i piselli, spolverizzare con il parmigiano, il basilico tritato e aggiungere qualche fetta di mozzarella, aggiungere un altro strato di pasta e ripetere il procedimento finché non si esauriscono gli ingredienti. Infornare a 200 gradi e lasciare cuocere per circa 45 minuti.

Tagliatelle alle mandorle

Ingredienti

- 250 gr di tagliatelle
- 100 gr di mandorle sgusciate
- Due spicchi d'aglio
- Scorza di mezzo limone
- 50 gr di rucola
- Due cucchiari di lievito di birra in scaglie
- Olio d'oliva
- Sale
- Pepe

Tritare e amalgamare le mandorle, la rucola, l'aglio, la scorza di limone, il sale, il pepe e l'olio. Versare il composto in una ciotola e aggiungere il lievito di birra. Nel frattempo cuocere le tagliatelle, scolarle e condire con il composto ottenuto.