

ci vo' nno

mezzu chilu 'e ricotta, ddu'-tre
cucchiari de zuccaru, la cannella
macinata, la scorza 'e limo' rattata,
la maggiorana e l'ova.

15 - i primi piatti

ji ravioli



Ci sta bbonu ju sugu de pummadora e lo picurinu macinatu



Endru a na bbacinèlla ci mitti la ricotta, lo zuccaru, la cannèlla, la scorza 'e limo', la maggiorana e ji 'a na bbella mucinata. Na 'òte che s'ha ben amargamatu tuttu, la ricotta non se ta azzocchè, piji nu cucchiarinu da caffè, ju rrimbi e ju vutichi sopra alla sfoja de pasta all'ova, renguppi la pasta, premènno co' lle 'ita lungu ji bordi. Piji la rotèlla e taji ji ravioli a forma 'e mezza luna.

i ravioli o agnolotti di ricotta

Sono preferibili conditi con il sugo di pomodoro e pecorino grattugiato

ingredienti

1/2 kg di ricotta, 2-3
cucchiari di zucchero, la can-
nella macinata, buccia di limo-
ne grattugiata, la maggiorana,
le uova.

Mettere tutti questi ingredienti in una ciotola ed amalgamare con una forchet-
ta. Formato il composto, evitando di far rimanere i grumi della ricotta, prendere
un cucchiaino da caffè riempirlo di ricotta e disporre il contenuto al centro della
sfoglia di pasta all'uovo, prendere i bordi della pasta, unirli e con il taglia ravioli
formare delle figure a forma di semiluna. Cuocere i ravioli in acqua bollente sala-
ta.



Galleria Commerciale

viale della stazione, L'Aquila
Tel. 0862/313922



Galleria Commerciale

Tel. 0862/313922
viale della stazione, L'Aquila