



Ravioli di Patate e Ricotta con Calamaretti

Ingredienti per 10 persone:

Per la pasta:

Patate	500 gr
Farina	500 gr
Uova	n° 2

Per la farcia:

Ricotta	1 kg
Prezzemolo	
Parmigiano	300 gr
Rossi d'uovo	n° 4
Pepe bianco	
Noce-moscata	
Pesto alla genovese	

Per la salsa:

Calamaretti	1 kg
Vino bianco	1 dl
Aglio	
Prezzemolo in foglie	
Pinoli	10 gr



Preparazione:

La pasta:

Procedere come la preparazione dei gnocchi.

La farcia:

Mescolare tutti gli ingredienti con l'aggiunta di un cucchiaino di pesto. Formare dei ravioli pizzetti :

La salsa:

Olio di oliva in una padella con spicchio d'aglio e prezzemolo in foglie, far rosolare i calamaretti, bagnare con vino bianco aggiungere i pinoli e i ravioli bolliti.