

## Mezzelune ripiene di borragine e ricotta con ragù di pomodoro fresco

### INGREDIENTI

300g farina 00 – 3 uova - 50cl. di acqua - noce moscata qb - sale qb - 200g di borragine - 50g. di ricotta - 10g di Parmigiano - 10g. di pane grattugiato – 1 uovo – 1 cipolla – 5 pomodori maturi – 1 spicchio d'aglio



Impastare la farina le uova ed un pizzico di sale finché non si ottiene un impasto elastico ,coprire il composto con una pellicola per alimenti e far riposare l'impasto per 30 minuti in frigorifero. Lavare molto bene la borragine, essendo una erba che cresce nei campi, e scottare in abbondante acqua salata per circa 45 minuti. Raffreddare la verdura con acqua ghiaccia, e scolare il tutto. Appena si è raffreddata la verdura unire con ricotta, parmigiano, noce moscata , pangrattato ed uovo , mescolare affinché diventi un impasto omogeneo. Stendere la pasta con un mattarello segnare dei cerchi con l'aiuto di una tazza e mettere al centro del cerchio una piccola noce di impasto di borragine ricotta. Chiudere la pasta al libro e stampare con la stessa tazza di prima e formare delle mezzelune. Tagliare a dadini piccoli cipolla e pomodori, successivamente saltarli in padella con un po' di aglio schiacciato in olio extravergine d'oliva, aggiungere un pizzico di sale e peperoncino. Nel frattempo mettiamo a cuocere le nostre mezzelune per circa 2/3 minuti in acqua salata. Al termine della cottura possiamo procedere con l'impiattamento. Appoggiamo al centro del nostro piatto 8 ravioli appena scolati e condiamo con il ragù di pomodoro. A piacere possiamo guarnire con un filo di olio extravergine di oliva e dei fiori di borragine. Vino consigliato Ossolano rosso D.O.C.

<https://www.fattoriasanmichele.it/>

Fattoria San Michele a Torri - Via di San Michele, 36 - 50018 Scandicci, Firenze - Tel. +39 055 769111