

**Ravioli ripieni
con cime di rapa
Spirito Contadino,
burrata e alici di
Cetara**

ANTONIO PISANIELLO





Ravioli ripieni con cime di rapa Spirito Contadino, burrata e alici di Cetara

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

300 g di cime di rapa Spirito Contadino • 1 spicchio aglio
rosso di Nubia • olio extra vergine d'oliva • 300 g di burrata • 6
filetti di alici • 300 g di pasta all'uovo

CuciniAmo:

soffriggere a bassa fiamma le cime di rapa con l'olio e aglio, lasciar raffreddare e passare al mixer per ottenere un composto. Emulsionare i filetti di alici con olio extra vergine. Farcire i ravioli e cuocerli in abbondante acqua salata scolarli e adagiarli sulla crema di burrata, irrorare con olio e alici. Guarnire con pezzetti di pomodoro secco.

ANTONIO PISANIELLO