

## RAVIOLI CIME DI RAPA E SALSICCIA CON CREMA DI PECORINO ROMANO

(ricetta di Roberto Berti)

Ingredienti per 4 persone

- Per la pasta
  - o 400 gr. farina di semola
  - o 4 uova
- Per il ripieno
  - o 2 salsicce
  - o 500 gr. di cime di rapa
  - o uno spicchio di aglio
  - o olio extravergine di oliva
- Per la crema di pecorino
  - o 250 gr. di pecorino romano grattugiato
  - o latte

Preparazione

Preparare la sfoglia impastando la farina di semola con le uova, formare un panetto a far riposare in frigo avvolto nella pellicola per almeno mezz'ora.

Mondate le cime di rapa e cuocetele in una pentola con un goccio di olio extravergine e uno spicchio di aglio. Non aggiungere acqua. A cottura ultimata strizzare bene e tenere da parte.

In un padellino rosolare la salsiccia sgranata senza aggiungere grassi, una volta cotta scolarla dal grasso rilasciato e tamponarla con carta assorbente.

Stendere la pasta sfoglia e formare i ravioli mettendo un po' di cime di rapa e la salsiccia sgranata.

Preparare la crema di pecorino facendo sciogliere in un pentolino il pecorino romano grattugiato insieme ad un goccio di latte.

Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata e condire con la crema di pecorino a specchio.