

Ravioli di pasta sfoglia cotto e mozzarella

I **ravioli di pasta sfoglia cotto e mozzarella** sono un antipasto a base di pasta sfoglia ripiena di mozzarella, olive nere, prosciutto cotto e pomodoro profumato con origano. Sono semplici da preparare e si adattano molto bene anche ad un aperitivo.

I **ravioli di pasta sfoglia cotto e mozzarella** si possono preparare in anticipo, per essere scaldati poco prima di servirli. L'ideale è gustarli tiepidi. Se avanzano si conservano ottimamente in frigorifero per un giorno. Volendo si possono anche congelare. In questo caso si conservano per 3 mesi. Per scongelarli metterli direttamente nel forno.

INFORMAZIONI

- 6 persone
- **245Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 250 g di Pasta sfoglia
- 75 g di mozzarella fiordilatte
- 12 olive nere
- 60 g di prosciutto cotto
- 40 g di passata di pomodoro
- Origano
- Olio extravergine di oliva
- 1 uovo di gallina
- 1 cucchiaio di latte
- Pepe
- Sale

PREPARAZIONE

- Stendere la pasta sfoglia nello spessore di 3-4 millimetri circa dandogli forma quadrata e ritagliarne 12 quadrati da circa 8 cm di lato.
- Spezzettare la mozzarella, metterla in un colino e strizzarla con le mani per farle perdere il liquido in eccesso. Metterla in un piatto sopra un foglio di carta da cucina ad asciugare. Se non trovate una buona mozzarella fiordilatte asciutta e poco acquosa, sostituirla con pari dose di scamorza dolce.
- Snocciolare le olive.
- Condire ogni quadrato di pasta sfoglia suddividendo gli ingredienti come segue: mettere un po' di prosciutto cotto, la mozzarella, un pochino di passata di pomodoro, un pizzico di origano ed una goccia d'olio.
- Piegare la pasta sfoglia formando dei triangoli, da chiudere bene premendo il bordo per sigillare.
- In una ciotolina sbattere l'uovo con il latte, una macinata di pepe ed un pizzico di sale.
- Spennellare la superficie dei ravioli con l'uovo ed infornare nel forno preriscaldato a 190° C per 20 minuti. Se necessario prolungare di qualche minuto la cottura fino ad ottenere una pasta uniformemente dorata e gonfia.
- Non preoccuparsi se la mozzarella perde un po' d'acqua, asciugandosi il calzone manterrà croccantezza e friabilità.
- Servire tiepidi.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



I consigli di Barbara

Questa ricetta si può preparare anche con la pasta sfoglia pronta che si acquista in rotoli già stesi al supermercato, nel banco frigo. Sebbene solitamente siano rotondi, ne esistono anche di forma quadrata o rettangolare, ideale per questa preparazione.