

## Ravioli ripieni di pappa al pomodoro, crema di broccoli e caciotta



**Tempo di preparazione:** 35 min

**Difficoltà:** Medium

## Ingredienti

- Basilico: 6 foglie
- Cipolla bianca: 1/2
- Olio extra vergine: 8 cucchiari
- Pane sciocco raffermo: 250 gr
- Pomodori maturi oppure in questa stagione pomodori in conserva: 500 gr
- Sale e pepe: q.b.

## For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 500 gr



## Crema di broccoli

- Broccoli (fiore e gambi): 300 gr
- Olio extra vergine: 4 cucchiari
- Sale: q.b.
- Scalogno: 1

## Pasta sfoglia

- Farina: 400 gr
- Uova: 4

## Per rifinire

- Burro: 50 gr
- Caciotta (tipo stanco di brighella): 100 gr

## Preparazione

### PER LA PAPPAL POMODORO

Soffriggete con 4 cucchiari di olio la cipolla tritata, aggiungete i pomodori a cubetti, il basilico sminuzzato e condite con il sale e pepe. Fate cuocere a fuoco moderato per circa 20 minuti. Aggiungete il pane tagliato a piccoli pezzi, ricoprite tutto con acqua calda e lasciate insaporire per qualche minuto, poi spegnete lasciate riposare, coperto, per un'ora. Mescolate energicamente per disfare il pane aggiungendo l'olio rimasto.

### PER LA SFOGLIA

Impastare la farina con le uova per ottenere un impasto liscio. Coprire e far riposare 1 ora. Tirare la sfoglia, ricavarne dei quadrati di circa 8 centimetri, mettervi al centro un poco di pappa al pomodoro e chiuderli formando dei grossi ravioli.

### PER LA CREMA DI BROCCOLI

Appassire lo scalogno tritato con l'olio, aggiungere i broccoli dopo averli puliti e tagliati a pezzetti. Far insaporire a fuoco lento, coprire con acqua e cuocere fino a che non siano teneri. Frullare il tutto aggiustando di sale, filtrare con un colino e mantenere al caldo.

### PER FINIRE

Lessare i ravioli in acqua bollente, saltarli in padella con il burro servirli ben caldi con sopra un poco di crema di broccoli e il formaggio stanco tagliato a piccoli pezzi.