



IMPASTI

Ravioli freschi Vegan



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

20 MIN



TEMPO DI COTTURA

0 MIN



CALORIE

290K

NOTE

30 MINUTI DI RIPOSO

INGREDIENTI

300 g di Semola di grano duro

160 ml di Acqua

Curcuma

1 cucchiaio di Olio extravergine di oliva

Preparazione

- Setacciate la farina su un piano e fate la fontana. Al centro versate l'acqua tiepida, l'olio mescolato con la curcuma e iniziate a sbattere leggermente con la forchetta, amalgamando via via la farina. Iniziate a lavorare con le mani e continuate per circa 5 minuti, finché otterrete un impasto liscio e consistente.
- Avvolgete la pasta nella pellicola alimentare e fatela riposare per 30 minuti.
- Riprendete la pasta e stendetela, fino a ottenere uno spessore di poco meno di 1 mm. Sul bordo della pasta vicino a voi, formate una fila di mucchietti di farcia, distanti 3-4 cm tra loro. Usando un pennellino, inumidite con acqua la sfoglia intorno al ripieno.
- Ripiegatevi sopra la parte libera della pasta, coprendo il ripieno, in modo da ottenere un piccolo cilindro lungo. Con una mano, di taglio, schiacciate lo spazio tra un mucchietto e l'altro, in modo da far uscire l'aria, e sigillateli bene.
- Con la rotella apposita (o con un coltello ben affilato) tagliate i ravioli, poi adagiateli su un vassoio grande coperto di carta da forno o spolverizzato di semola. Continuate così fino ad aver esaurito tutta la pasta.