

## Ravioli ripieni di semi di zucca immersi nella crema di zucca

Gustosi ravioli in crema di zucca.

**Chef:** Carlo Cracco

Per: **4 persone**

Tempo preparazione: **20 minuti**

Cottura: **40 minuti**

### INGREDIENTI



1 o 2 zucche (300 gr)  
4 tuorli  
2 uova intere  
500 gr di farina 00  
2 gr di sale fino  
4 gr gru  di cacao

### PREPARAZIONE

1. Pelare e tagliare la zucca a pezzetti privandola dei semi, che andranno bolliti in abbondante acqua salata per 20 minuti..
2. Condire i pezzi cos  ottenuti con sale e olio ed infornare a 200 C per circa 30 minuti.
3. Una volta terminata la bollitura frullare la polpa di zucca e condire con olio, brodo, sale e pepe, fino ad ottenere una crema omogenea.
4. Per ottenere la sfoglia dei ravioli impastare uova, farina, sale e olio ottenendo una sfoglia di pasta fresca.
5. Per il ripieno, scolare i semi di zucca lessati, passarli al mixer e condirli con olio, sale e pepe.
6. Stendere la pasta fino ad ottenere una sfoglia sottile e creare i ravioli dando la forma che pi  si desidera.
7. Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata per quattro minuti.
8. Scaldare la crema di zucca, disporla in un piatto da portata ed adagiarvi i ravioli; condire con poco olio, gru  di cacao e qualche seme di zucca.