



CucinAttiva: le semplici e gustosissime ricette di Laura

RAVIOLONI PIENI PIENI ... Mettete nell'impastatrice la farina, l'acqua e 1 pizzico di sale. Avviate il macchinario e dopo circa 3 minuti la pasta Ã pronta! Intanto frullate con il frullatore ad immersione il formaggio e i wurstel (tagliati a pezzetti). Una volta diventata una crema si mette in frigo a riposare per 10 minuti (il tempo necessario per lavorare e stendere la pasta). Iniziate a lavorare bene l'impasto, aggiungendo di tanto in tanto un po' di farina per evitare che si attacchi sul piano. Dopo aver lavorato bene la pasta, iniziate a stendere con il mattarello.

La ricetta continua su "CucinAttiva" ... clicca qui:

<https://cucinattiva.wordpress.com/2014/11/24/ravioloni-pieni-pieni/>