

## Ravioli all'arancia

per il **ripieno**:

200 gr. di ricotta  
1 patata cotta e schiacciata  
abbondante parmigiano grattugiato  
noce moscata, sale, pepe

per la **pasta**:

200 gr. di farina 00  
2 uova  
1 pizzico di sale  
un cucchiaio di olio evo  
acqua tiepida

per la **salsa** all'arancia:

2 arance bio  
2 cucchiaini di amido di mais  
2 cucchiai di burro  
sale, pepe

Si prepara la pasta con farina, uova, sale, olio, acqua e la si lascia riposare almeno un'oretta. Si prepara il ripieno schiacciando bene la ricotta e la patata, unendo sale, pepe, noce moscata e abbondante parmigiano. Si fanno poi i ravioli con una formina a stella o come si vuole, chiudendo bene con la forchetta i bordi. Mentre bolle l'acqua si toglie la scorza dalle arance con il rigalimoni o con una grattugia, si sprema il succo e lo si mette in un padellino con la buccia, si sala leggermente, si aggiunge l'amido di mais e si cuoce pochi minuti finchè non si rapprende leggermente, poi si unisce il burro e si scioglie bene ma senza cuocere, si condiscono i ravioli mescolando bene, se serve si può aggiungere un po' di acqua di cottura per legare meglio, si spolvera con pepe e si serve immediatamente.

