

Ravioli cagliata borragine e rucola con pomodorini al forno

Questi ravioli li ho fatti per provare che sapore avesse la borragine, solo che era poca e ci ho messo insieme la rucola. Il sughetto, pomodorini al forno con erbe fresche e pangrattato, può essere anche un contorno.

Il ripieno: dosi a occhio, cagliata di capra come quella della ricetta precedente, rucola e borragine tritate, una foglia di menta, sale.

La pasta: una classica pasta all'uovo, 200 gr di farina 2 uova 1 cucchiaino di olio acqua tiepida.

I pomodorini li ho presi qui: http://nepitella.blogspot.com/2008/05/pomodori_aromatici.html e sono prima pelati sbollentandoli, poi tagliati a metà, messi in una teglia con pan grattato, erbe fresche (io ho usato origano, maggiorana, timo) tritate con uno spicchio d'aglio, un giro di olio evo e uno di aceto balsamico, sale, pepe.

Quando sono cotti (circa 20 minuti a 180 gradi), si aggiungono in teglia i ravioli e si serve.

