



SFORMATO DI RAVIOLI

Ingredienti per 4 persone :

500 grammi di ravioli del Pastificio Artigianale Spiga D'Oro;
02 bicchieri di latte;
01 cucchiaino di farina;
01 cucchiaino di salsa di pomodoro;
02 filetti di acciuga,
01 manciata di olive nere;
01 uovo;
100 grammi di pangrattato;
100 grammi di burro
sale quanto basta.

Preparazione :

Ponete al fuoco una casseruola con 40 grammi di burro, fatelo sciogliere, incorporatevi la farina e mescolate con un cucchiaino di legno finché incomincerà a dorarsi. Diluitelo allora con il latte caldo, salate e mescolate sempre, facendo addensare leggermente della besciamella.

Togliete dal fuoco ed incorporatevi la salsa di pomodoro. Fate lessare i ravioli in acqua bollente salata e scolateli al dente. Mentre la pasta cuoce, ponete sul fuoco un altro tegamino con il restante burro (meno una piccola parte che vi servirà per imburrare la teglia), fatelo rosolare leggermente, unitevi i filetti di acciuga, spappolandoli con la forchetta, e le olive nere snocciolate e triturate.

Amalgamate bene gli ingredienti e versateli sui ravioli già cotti. Incorporate ora alla pasta la besciamella rosa e mescolate finché vedrete tutti gli ingredienti ben legati tra loro:

Imburrate una teglia, spolverizzatela con un po' di pangrattato, versatevi i ravioli e passate al forno per circa 15 minuti.

Togliete il tutto, servitelo e buon appetito !