



# RICETTA

## RAVIOLI AI CARCIOFI AL PROFUMO DI TIMO



**THYMUS  
CITRIODORO AUREO**



### INGREDIENTI

Per la pasta fresca:

- › 300 gr farina tipo 00
- › 3 Uova
- › Sale

Per condire:

- › 150 g Burro
- › Timo 4 rametti
- › 80 g Parmigiano reggiano

Per il ripieno:

- › 8 Carciofi
- › 160 g Ricotta
- › 60 g Parmigiano reggiano
- › Timo e maggiorana 1 rametto
- › 4 cucchiai di Olio di oliva extravergine
- › Metà cipolla e uno spicchio d'aglio
- › Vino bianco mezzo bicchiere
- › Sale e pepe

### TEMPI DI PREPARAZIONE

Tempo di preparazione: 120 min

### PROCEDIMENTO

Per prima cosa preparate la pasta fresca che vi servirà per realizzare i ravioli. Mentre la pasta fresca all'uovo riposa, occupatevi del ripieno. Mondate e tagliate i carciofi. Tritate finemente la cipolla e fatela appassire a fuoco bassissimo per circa 15 minuti insieme ai quattro cucchiai d'olio e allo spicchio d'aglio schiacciato o tritato finemente, quando la cipolla sarà diventata trasparente unite i carciofi e fateli dorare; verso metà cottura aggiungete il vino bianco, e salate. Una volta cotti frullateli grossolanamente e ottenuta la crema trasferitela in una ciotola e unite la ricotta, le foglie fresche di maggiorana e di timo tritate, e infine il formaggio grattugiato. Amalgamate quindi bene il tutto. Ora occupatevi della pasta fresca. Tirate una sfoglia piuttosto sottile, tagliatela in strisce di 10 cm circa di larghezza, posizionate al centro il ripieno, e richiudete le sfoglie su loro stesse. Fate una leggera pressione sulla sfoglia con il dito intorno al ripieno in modo da far uscire l'aria all'interno. A questo punto con un coppa pasta tagliate i ravioli. Man mano che preparate i ravioli ai carciofi disponeteli su un canovaccio infarinato. Una volta pronti, fateli lessare in abbondante acqua salata; mentre i ravioli cuociono, fate sciogliere il burro in una padella e aggiungete il timo fresco. Quando i ravioli saranno cotti, scolateli e fateli saltare nel burro aromatizzato: fateli insaporire per qualche minuto. Impiattate decorando il piatto con qualche fogliolina di timo, e come tocco finale date una spolverizzata di parmigiano.