

# Ravioli alla genovese

- Ingredienti per 4 persone

Per la pasta

- 300 gr. di farina
- 3 uova

Per il ripieno

- 150 gr. di petto di pollo
- 50 gr. di animelle o cervella di vitello
- 1 fegatino di pollo
- 30 gr. di spinaci lessati
- 20 gr. di parmigiano reggiano grattugiato
- 2 tuorli
- noce moscata q.b.
- 15 gr. di burro
- sale q.b.

Preparate la sfoglia, impastando farina e uova fino ad ottenere una pasta elastica che tirerete sottile col mattarello e farcirete col ripieno seguente. Rosolate nel burro il fegatino, il petto di pollo a pezzetti e le animelle o la cervella private della pellicola. Dopo 10 minuti di cottura lenta, tritate il tutto non troppo finemente e poi aggiungete gli spinaci pure tritati, il parmigiano, i rossi d'uovo e la noce moscata. Salate e amalgamate la farcia che servirà a formare circa 60 ravioli che lesserete in acqua salata, se volete condirli asciutti usate burro fuso, parmigiano e timo, oppure cuoceteli in brodo se li preferite in minestra.