



## Ingredienti:

### Per la pasta

- 150 gr. di farina 00
- 1 uovo
- poca acqua
- 1 pizzico di sale

### Per il ripieno

- 300 gr. di radicchio tardivo
- 1 piccola cipolla
- 1 salsiccia
- 150 gr. di philadelphia
- formaggio grana grattugiato

## Preparazione:

Far appassire la cipolla con poco olio, aggiungere la salsiccia, rosolare bene e aggiungere il radicchio, farlo cuocere e lasciarlo raffreddare.

Mettere la farina in una ciotola con un pizzico di sale, aggiungere l'uovo e quanta acqua serve per ottenere un composto omogeneo. Far riposare l'impasto per almeno 20 minuti.

Preparare il ripieno frullando il formaggio grana, il philadelphia e il radicchio raffreddato, aggiustare di sale.

Tirare la pasta e formare dei quadrati. Con un cucchiaino mettere in ogni quadrato un pò di ripieno e chiudere.

Far bollire in acqua bollente per 2/3 minuti. Servire i ravioli semplicemente irrorati con del burro, spolverati di formaggio grattugiato.