

RAVIOLI AL FORMAGGIO HALLOUMI

HALLOUMI CHEESE RAVIOLI



©Stalo Lazarou

Ingredienti (5 porzioni)

Impasto

750 grammi di farina (metà integrale e metà normale)

un pizzico di sale

acqua calda per impastare

Ripieno

2 formaggi halloumi (stagionato)

1 formaggio halloumi fresco, grattugiato

2-4 uova

menta essiccata

cannella (facoltativo)

Preparazione

1. Preparare l'impasto. Coprire e lasciare riposare per 1 ora.

2. Mescolare bene tutti gli ingredienti per il ripieno.

3. Tagliare la pasta a metà. Stendete ogni metà su una superficie leggermente infarinata. Mettere 1 cucchiaino di ripieno ogni 5cm sopra uno dei fogli di pasta.

4. Coprire tutto con il restante foglio di pasta. Premere con forza nello spazio vuoto tra i ripieni e tagliare con una rotella da pasta.

5. Cospargere i ravioli con un po' di farina.

6. Conservare i ravioli nel congelatore se non devono essere cotti immediatamente, altrimenti cuocerli nel brodo di pollo e servire con formaggio halloumi grattugiato mescolato con un po' di menta secca.