

## Ravioli con lo stocco

### Ingredienti

*Per 4 persone*

- sfoglia per ravioli
- 500g di pelati
- cipolla
- olio d'oliva
- ventresche di stocco

Per l'impasto:

- 300g di "Stocco di Mammola" spugnato
- 3 uova
- formaggio caprino grattugiato
- pangrattato
- spinaci o bieta
- aglio e prezzemolo



**Preparazione:** tritare lo stocco e impastarlo con le uova, il formaggio, gli spinaci, il pangrattato ed un trito di prezzemolo e aglio.

Riempire con questo impasto i ravioli e bollirli in abbondante acqua.

Scolarli per bene e condire con un sugo preparato a parte con un soffritto di cipolla e aglio, i pelati e le ventresche dello stocco.