

Ingredienti (per sei persone):

500 gr. di manzo "arrostito" in padella con poco bianco secco

150 gr. di salsiccia

2 rametti di maggiorana

4 uova

100 gr. di parmigiano

Preparazione: amalgamare gli ingredienti con il tritacarne e formare un ripieno consistente ma non troppo asciutto. Preparare una pasta all'uovo molto ricca e tritata, molto sottile sino ad essere quasi trasparente. Formare i ravioli con abbondante ripieno di dimensioni medio - grandi che risultino un po' stropicciati. Lessarli in acqua salata e servirli sconditi o con una manciata di parmigiano grattugiato.