

## Ravioli al profumo di Casciotta DOP



### PER 4 PERSONE

preparare circa 600 g di ravioli all'uovo classici con il ripieno di ricotta e spinaci.

Preparare un brodo vegetale ben saporito con sedano, carota, cipolla e pomodoro rosso.

Cuocere i ravioli nel brodo per circa 5 minuti.

Nel frattempo far sciogliere in una padella 50 grammi di burro, un mestolino d'acqua e speziare con noce moscata. Saltare i ravioli facendoli ben insaporire.

Impiattarli in piatti grandi e caldi ben allargati e grattugiare a lamelle la cascotta d'Urbino DOP direttamente a crudo e servire subito.