

PRIMI PIATTI

Ravioli al ragù

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [80 min](#) COTTURA: [150 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



1 cipolla

1 spicchio di aglio

poco prezzemolo

400 g di macinato misto (suino e bovino)

mezzo bicchiere di vino bianco

750 ml di passata di pomodoro

sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Per il ripieno: lessare la bietola e tritare.



2 Tritare la cipolla e l'aglio e fate soffriggere in una padella con poco olio, aggiungete il macinato, salate e pepate e fate rosolare e fate cuocere.



- 3 In una ciotola mettete la bietola, la carne, il prosciutto, la mortadella, le uova, il parmigiano, poca noce moscata sale e pepe.



- 4 Mescolare e aggiungete il pangrattato per avere un composto morbido ma non eccessivamente.

Per la pasta: sopra una spianatoia impastare la farina con il sale e le uova.

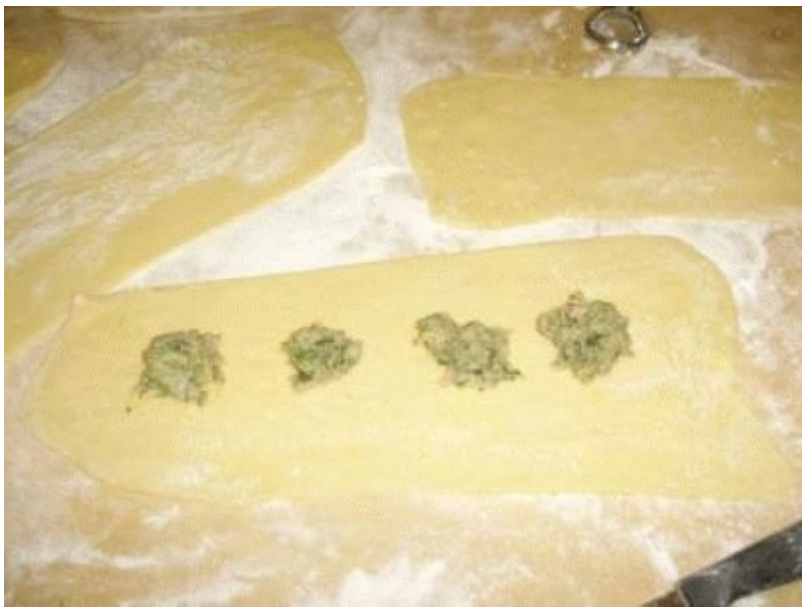


5 Impastare aggiungendo vino bianco fino alla consistenza giusta della pasta.



6 Fate le sfoglie con la sfogliatrice.

Sopra ogni sfoglia mettete delle cucchiainate di ripieno distanziate tra di loro.



7 Coprite con un secondo strato di sfoglia.



8 Con le mani premete intorno al ripieno per togliere più aria possibile.



9 Con un bicchiere formate i ravioli.



- 10 Per il condimento: in un tegame mettete l'olio, il rismarino, la salvia, la cipolla tritata, l'aglio ed il prezzemolo.



- 11 Fate soffriggere ed aggiungete il macinato, salate e pepate, fate cuocere fino a quando il macinato non prende colore.



- 12 Aggiungete il vino, fate sfumare e aggiungete la passata con circa 350 ml di acqua.



13 Fate cuocere per 1 ora e 30 minuti, mescolare ogni tanto.



14 Lessare in una pentola con abbondante acqua salata i ravioli, condire con il ragù e servite.

