

PRIMI PIATTI

Ravioli alla parmigiana

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [48 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PASTA ALL'UOVO fresca - 200 gr

MELANZANE 1

SCAMORZA 50 gr

PARMIGIANO REGGIANO grattato - 50 gr

POMODORI rossi - 2

SALSA DI POMODORO PRONTA 200 gr

Ravioli alla parmigiana, un primo piatto ricco, dal sapore eccezionale ma che risulta elegante e perfetto per un pranzo importante. Un piatto di ravioli dal condimento molto semplice, la sorpresa è all'interno: la melanzana con la scamorza ed il pomodoro danno quel sapore di parmigiana che fa tanto estate! Se amate la pasta ripiena, questo è proprio ciò che fa per voi, ma se cercate altre idee, ve ne diamo un'altra che non potrete assolutamente perdere questa volta con un gustoso ripieno di pesce: che ne dite di fare i ravioli con l'[orata](#)? Sono davvero ottimi!

PREPARAZIONE

- 1 Per fare i ravioli alla parmigiana, per prima cosa lavate lavate la melanzana, togliete il picciolo e cuocetela in forno per 40 minuti a 180°C.



- 2 Una volta cotta, spellatela e passatela al passavergine.



- 3 Raccogliete la polpa della melanzana in una ciotola, aggiungetevi il parmigiano, la scamorza e i pomodori tagliati a dadini, mescolate il tutto e regolate di sale.



4 Stendete la pasta all'uovo in una sfoglia sottile e ricavatene delle sfoglie regolari di forma

rettangolare.

Prendete una sfoglia e posizionate dei cucchiari di ripieno a distanza regolare sul lato della sfoglia più vicino a voi, quindi inumidite l'altro lato della sfoglia con l'acqua e piegatela a coprire il ripieno.



- 5 Tagliate i ravioli con una rotella dentellata e lessateli in abbondante acqua bollente salata, scolatela e conditeli con della semplice salsa al pomodoro profumata al basilico.





6 Servite in tavola caldi con una spolverata di parmigiano grattugiato.