

PRIMI PIATTI

Ravioli di melanzane

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I ravioli di melanzane vi insegniamo a farli noi, perché sono buoni, semplici e veloci! Condite i ravioli di melanzane con del sugo fresco, con il burro, metteteli in brodo, preparateli come più amate fare, saranno comunque deliziosi! Scopri le nostre migliori [ricette con le melanzane](#).

Seguite il passo passo e provate la nostra ricetta, è infallibile!

PER 450 G DI PASTA FRESCA

FARINA DI GRANO DURO O SEMOLA

300 gr

UOVA 3

SALE 1 cucchiaino da tè

PER I RAVIOLI

MELANZANE 3

PASSATA DI POMODORO 500 gr

CIPOLLOTTI 2

BASILICO 4 foglie

SPICCHIO DI AGLIO 2

RICOTTA SALATA

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

PREPARAZIONE

1 Lavate le melanzane, asciugatele, spuntatele e dividetele a metà per la lunghezza.

A questo punto incidete la polpa realizzando una graticola con tagli diagonali prima in un senso poi nell'altro.



2 Disponete le melanzane in una teglia da forno, ungetele e salatele leggermente ed infornatele a 180°C per 50 minuti - 1 ora.



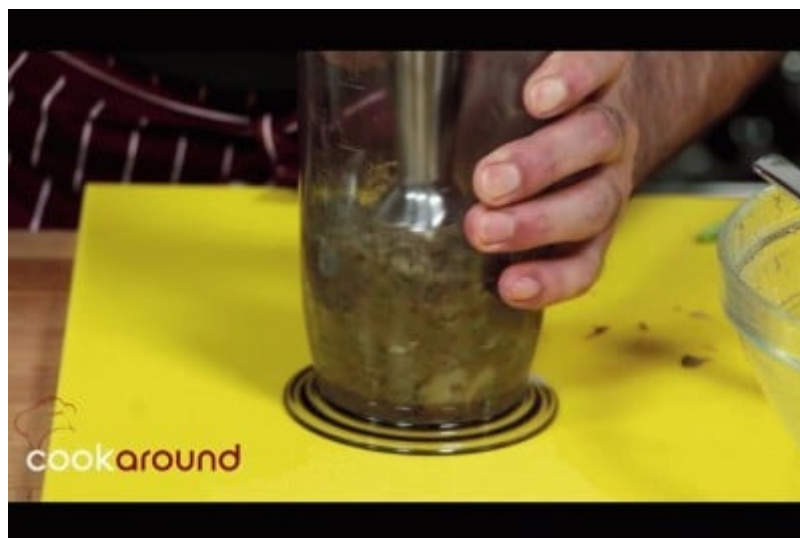


- 3 Riprendete le melanzane dal forno quando la polpa risulterà ben morbida, lasciatele freddare quindi ricavatene la polpa scavando con un cucchiaino.



- 4 Riunite la polpa delle melanzane in una ciotola insieme a qualche foglia di basilico

spezzettate a mano, ad un pizzico di sale e frullate il tutto fino ad ottenere una purea liscia.



- 5 Fate scaldare un generoso giro d'olio in una padella di ferro insieme ad uno spicchio d'aglio in camicia schiacciato.

Affettate finemente i cipollotti ed uniteli alla padella quando l'olio inizierà appena a sfrigolare.



- 6 Quando il cipollotto sarà appassito, unite la passata di pomodoro ed il basilico spezzettato a mano, regolate di sale e lasciate insaporire la salsa a fuoco moderato.



- 7 Nel frattempo stendete la pasta all'uovo piuttosto spessa affinché possa contenere il

ripieno senza fuoriuscite.



- 8 Coppate dalla sfoglia dei dischi di circa 8 cm di diametro; collocate nel centro di ciascun disco un cucchiaino della purea di melanzane realizzata in precedenza.





- 9 Richiudete i dischi di sfoglia piegandoli a metà e sigillando i bordi premendo con le dita e schiacciando i bordi con i rebbi di una forchetta.



- 10 Spegnete il sugo di pomodoro non appena si sarà ridotto e si sarà ben insaporito e

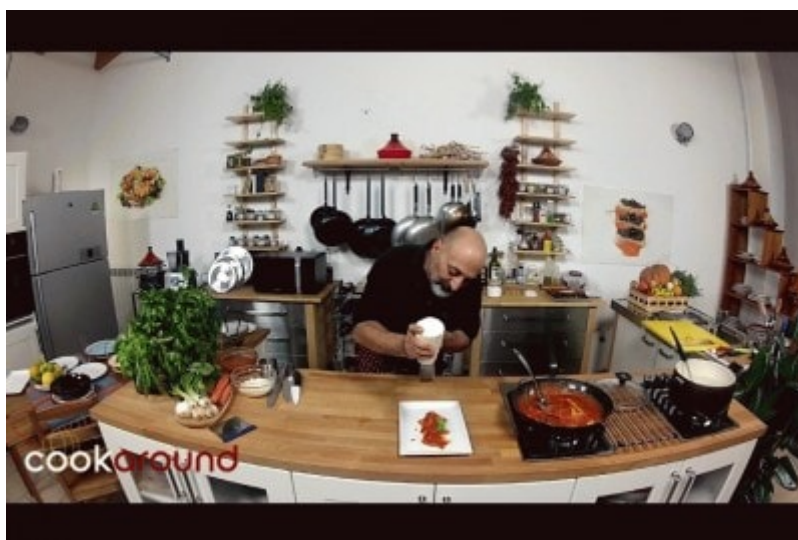
rimuovete l'aglio.

Lessate i ravioli in abbondante acqua salata nella quale avrete versato un cucchiaio d'olio per circa 2 minuti; l'olio serve per evitare che i ravioli si attacchino l'uno all'altro.

Scolate i ravioli trasferendoli direttamente nella padella con il sugo e spadellateli per circa 30 secondi.



- 11 Impiattate i ravioli decorando il tutto con foglioline di basilico fresco e insaprendoli ulteriormente con una grattata di ricotta salata.



NOTE

Dalle monografie sulla Cucina di Stagione: "Sembra che la melanzana provenga dall'India, dove nasceva spontaneamente già quattromila anni fa e dove fin da quest'epoca veniva consumata conservata in salamoia e arricchita con spezie piccanti. Sconosciuta ai Greci e ai Romani, la melanzana

approdò nel vecchio continente (in Sicilia) intorno al 1300 ad opera degli Arabi che già da qualche secolo ne avevano scoperto le preziose virtù alimentari." Continua a leggere...