

PRIMI PIATTI

Ravioli di patate con ragu di coda di rospo lardo e salsa allo zafferano

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



PER I RAVIOLI

pasta all'uovo
4 patate novelle per il ripieno
1/2 bicchiere di latte
1 fetta di lardo di Colonnata spessa 2 mm
circa.

PER IL RAGÙ

100 g di coda di rospo ridotta in bocconcini
di circa 3 cm
1 fetta di lardo di Colonnata spessa 2 mm
circa
1 cipolla di Tropea
1 foglia di alloro
2 noci di burro
sale
pepe nero.

PREPARAZIONE

1 Fare un fumetto leggero con la testa e la lisca della coda di rospo.

Sciogliere due noci di burro in una padella e aggiungere 1 fetta di cipolla, i bocconcini di coda di rospo e 1 foglia di alloro.

Bagnare con due o tre cucchiai di fumetto e lasciare stufare fino a cottura del pesce (5 minuti circa) cercando di ottenere un fondo piuttosto denso e cremoso.

Salare, pepare e a fine cottura aggiungere il lardo tagliato in striscioline lunghe.

Bollite le patate, passarle con il latte sino a ricavarne una purea densa, aggiungere il lardo crudo tritato fine, pepe nero e sale quanto basta.

Ottenuto il ripieno, conservarne un cucchiaio per la salsa allo zafferano.

Preparate 8 ravioli con una pasta all'uovo classica, tirata sottile.

Versare in un pentolino 1/2 bicchiere di fumetto, quando spicca il bollore aggiungere i pistilli di zafferano, sciogliere il ripieno di patate e mescolare fino ad ottenere una salsa vellutata.

Servire i ravioli a raggiera con al centro il ragù.

Decorare il tutto con un cucchiaio di salsa allo zafferano.