

PRIMI PIATTI

Ravioli di zucca

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [45 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Quando si dice **ravioli di zucca** si pensa subito alla versione mantovana con gli amaretti nella farcia, una versione, quella mantovana, sicuramente molto molto buona ma non adatta a tutti i palati, soprattutto a quelli che prediligono i sapori più tendenti al salato.

Per ovviare a questo problema, vi proponiamo una versione di **ravioli di zucca** senza l'uso di amaretti ma con un mix di zucca e formaggio che rendono il ripieno molto saporito, sicuramente con questa ricetta accontenterete davvero tutti!

Il periodo migliore per realizzare questi tortelli è sicuramente quello autunnale - primo inverno,

quando le zucche si trovano abbondanti e saporite sui mercati.

Provate questa ottima ricetta, davvero rimarrete stupiti da quanto è buona!

Se amate la pasta ripiena ecco per voi qui di seguito altre gustose ricette:

[ravioli di patate](#)

[ravioli di melanzana ricotta e menta](#)

[ravioli di spigola](#)

PER LA PASTA

FARINA 0 300 gr

UOVA 3

SALE generoso - 1 pizzico

PER LA FARCIA

ZUCCA già pulita - 150 gr

RICOTTA 100 gr

GRANA PADANO 20 gr

TALEGGIO 20 gr

NOCE MOSCATA 1 pizzico

SALE

PEPE NERO

PER IL CONDIMENTO

BURRO 100 gr

SALVIA 1 ciuffo

PREPARAZIONE

- 1 Come prima cosa per la preparazione di questi ravioli alla zucca, dovrete dedicarvi proprio alla zucca. Ricavate la quantità di zucca che vi serve ben ripulita dalla buccia e dai semi. Questi ultimi li potrete tostare in forno per trasformarli in uno snack sfizioso.

Tagliate la polpa della zucca in cubetti di circa 1 cm di lato.



- 2 Trasferite i cubetti di zucca in una teglia preferibilmente foderata con un foglio di carta forno.

Scaldate il forno a 200°C in modalità ventilata, quando sarà caldo, infornate i cubetti di zucca e lasciateli cuocere per circa 25 minuti o fino a che non risulteranno morbidi e leggermente dorati.



- 3 Mentre la zucca cuoce dedicatevi alla pasta all'uovo: riunite in una ciotola la farina, le uova ed un bel pizzico di sale.

Per essere sicuri che aprendo le uova non vi scappi un pezzettino di guscio nella ciotola con la farina, abbiate l'accortezza di aprirle in una ciotola a parte così da individuare facilmente gli sgradevoli intrusi.

Iniziate ad amalgamare gli ingredienti con una forchetta, quindi, quando l'impasto inizia a

formarsi, trasferitelo sul piano di lavoro per impastare a mano.





- 4 Una volta pronto l'impasto, avvolgetelo in un foglio di pellicola trasparente e mettetelo da parte a riposare per circa una mezz'ora.



- 5 Passate al ripieno, riunite in una bella ciotola di vetro gli altri ingredienti, a parte la zucca, per la sua realizzazione.

Riunite quindi la ricotta, il taleggio, il grana grattugiato, un pizzico di noce moscata e un bel pizzico di sale.

Mescolate molto bene.





6 Ora la zucca sarà sicuramente pronta, sfornatela e trasferitela in un piatto o una ciotolina dove dovrete schiacciarla con una forchetta.

Quando avrete ottenuto una sorta di purea rustica, unitela al resto degli ingredienti della farcia amalgamati precedentemente e mescolate molto bene fino ad ottenere una farcia omogenea.





- 7** Riprendete l'impasto all'uovo e schiacciatene un pezzo con le mani in modo da ricavarne una sorta di disco schiacciato.

Passate l'impasto schiacciato nella sfogliatrice rendendola molto fine, fino al buco 5.

Una volta preparate le sfoglie, con un coppapasta tondo di 5 cm di diametro, ricavate dei dischi di pasta.





- 8** Disponete mezzo cucchiaino di farcia nel centro di ciascun disco di pasta sfoglia, bagnate i bordi del disco di pasta con poca acqua e chiudete a metà a formare delle mezzelune.

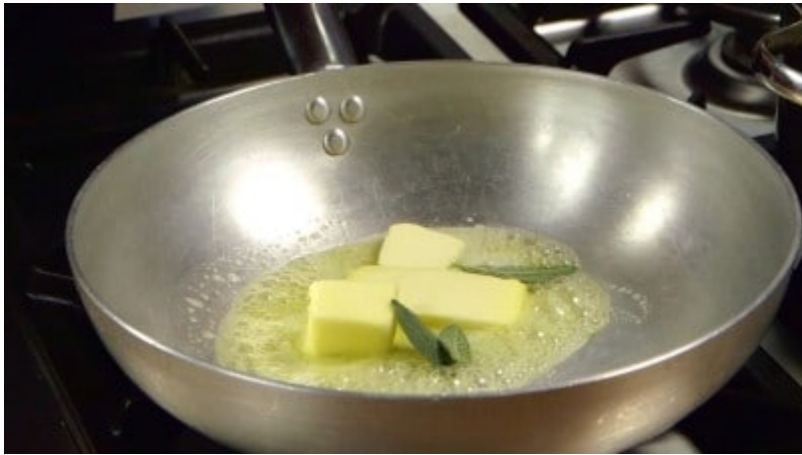
Schiacciate bene i bordi in modo tale che si incollino bene. Per essere ancora più sicuri che i bordi siano ben sigillati, schiacciateli con i rebbi di una forchetta.

Conservate i ravioli su di un vassoio ben infarinato e distanziati per evitare che s'appiccichino.





9 In una padella molto ampia, fate fondere il burro e aggiungete anche qualche foglia di salvia per aromatizzarlo.



10 Portate a bollire una pentola colma d'acqua, salatela adeguatamente e versate anche un filo d'olio extravergine nell'acqua, questo impedirà ai ravioli d'incollarsi l'uno all'altro.

Una volta giunta a bollire l'acqua, tuffatevi i ravioli che dovranno cuocere per circa 5 minuti.



11 Scolate i ravioli cotti e passateli direttamente in padella con il burro dove dovrete mantecarli brevemente.

Servite i ravioli in un bel vassoio nappandoli con il burro di condimento e con una spolverata di grana grattugiato.



CONSIGLIO

Io non ho mai molto tempo per preparare la pasta all'uovo ma non voglio nemmeno privarmi di certe ricettine buone! Avete qualche consiglio da darmi?

Certamente! Dunque intanto puoi preparare la pasta all'uovo in anticipo e la puoi congelare

per le volte successive, abbi cura però d'usarla entro il mese.

Altrimenti potresti pensare di preparare i ravioli già pronti e congelarli per averli sempre pronti da buttare in acqua bollente per la cottura.