

ANTIPASTI E SNACK

Ravioli fritti con ripieno di coste e uvetta sultanina

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

400 g di pasta per la pizza
200 g di coste già prelesate
50 g di uvetta sultanina
1 cucchiaino di curry
1 spicchio d'aglio
3 cucchiari di parmigiano
olio extravergine d'oliva
sale.

PREPARAZIONE

1 Mettere ad ammorbidire, in acqua tiepida, l'uvetta sultanina.

Fare insaporire, in una padella, qualche cucchiaino di olio con lo spicchio d'aglio.

Dopo qualche minuto, togliere l'aglio ed unirvi le coste già lessate e l'uvetta ben strizzata

dall'acqua di ammollo.



2 Unire il curry e regolare di sale.



- 3** Fare rosolare la verdura per 10 minuti, quindi spegnere e far raffreddare. Unire il parmigiano e mescolare.



- 4** Nel frattempo, stendere sottilmente la pasta per la pizza sulla spianatoia, ricavandone delle strisce.

Prendere la verdura e formare, sulla prima striscia, tanti piccoli mucchietti distanti 4-5 cm uno dall'altro, proprio come per preparare dei ravioli.



5 Con l'aiuto di un pennello e di un po' di acqua, spennellare la pasta e quindi chiudere con una seconda striscia di pasta.

Premere bene con i polpastrelli per far fuoriuscire l'aria intorno al ripieno e tagliare a quadrati.



- 6 Mettere a scaldare l'olio in un tegame e friggere i ravioli in olio profondo per qualche minuto.



7 Scolarli su carta da cucina quando sono dorati in modo uniforme.



8 Ed ecco i ravioli pronti.

