

PRIMI PIATTI

Ravioli neri con merluzzo e sugo di patate

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



1 uovo

1 tuorlo.

PREPARAZIONE

- 1 Fate bollire le patate in una pentola con abbondante acqua salata facendole rimanere ben sode, scolatele, sbucciatele e tagliare a cubetti.

Preparate la pasta: in una spianatoia fate una fontana con la farina, aggiungete il sale gli albumi ed il nero di seppia.



- 2 Impastare bene fino ad ottenere una pasta liscia, fatela riposare per 30 minuti.



3 Per il ripieno: fate cuocere a vapore il merluzzo mettendo nell'acqua del timo.



4 Nel frattempo tritare la cipolla con il timo.



- 5 Una volta cotto il meluzzo mettetelo in una ciotola, sminuzzatelo con le mani e mescolare con il trito di cipolla e timo aggiungendo l'uovo(io ho messo solo il tuorlo).



- 6 Con il mattarello stendete la pasta.



7 Ricavate dei dischi, farciteli con il merluzzo e richiudete bene premendo sui bordi.



- 8 Per il sugo: in una padella mettete l'olio, l'aglio in camicia ed il pomodoro e fate cuocere per 10 minuti.



- 9 Una volta caldo aggiungete le patate e le olive nere fatte a pezzettini.



- 10 Fate cuocere per 10-15 minuti mescolando con calma per non rompere le patate.



11 All'ultimo aggiungete il prezzemolo fresco.

Fate bollire in una pentola abbondante acqua salate e buttate i ravioli, quando sono cotti scolateli e conditeli con il sugo.



