

PRIMI PIATTI

Ravioli patate e gorgonzola alla gricia

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



PER LA PASTA

400 g di farina
4 uova
3 cucchiaini di olio extravergine di oliva.

PER IL RIPIENO

3 patate
poco burro
100 g di gorgonzola piccante duro
1 spicchio di aglio.

PER IL CONDIMENTO

2 cucchiaini di strutto
200 g di guanciale
abbondante pecorino
pepe.

PREPARAZIONE

1 Per la pasta: impastare tutti gli ingredienti e fate riposare er 30 minuti.

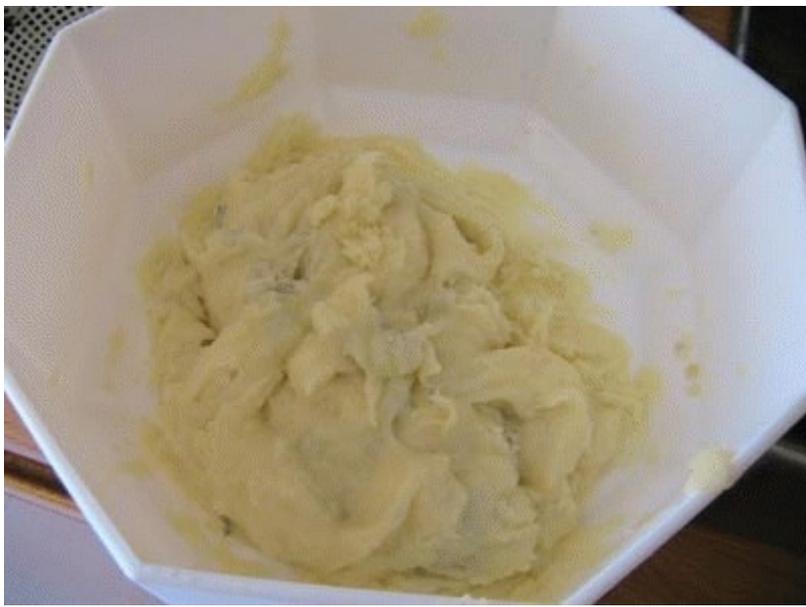


2 Nel forno a 180°C mettete l'aglio e fatelo diventare morbido.

In una pentola fate bollire le patate, passatele nello schiacciapatate e mettetele in una ciotola.



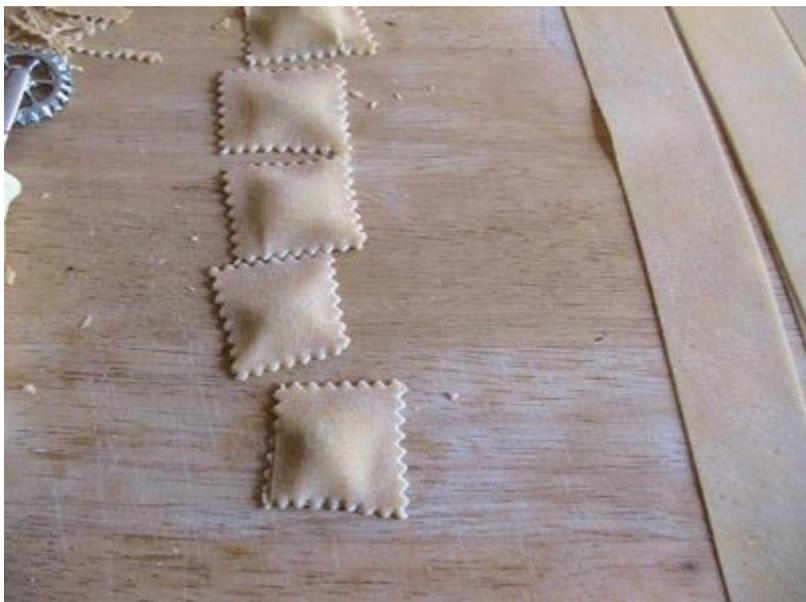
3 Unite il burro, l'aglio sbucciato ed il gorgonzola e mescolare.



- 4 Con il mattarello stendete la pasta, ricavate delle strisce e mettete delle cucchiariate di ripieno distanti tra loro.



- 5 Coprite con una seconda sfoglia e ricavate i ravioli.



6 Per il condimento: tagliare a cubetti il guanciale.



7 In una padella mettete lo strutto e fatelo sciogliere.



8 Unite il guanciale ed, a fiamma bassa, fatelo rosolare.

Nel frattempo in una pentola con abbondante acqua salata fate lessare i ravioli.

Scolate ed uniteli al condimento unite una manciata abbondante di pecorino.

Impiattare con altro pecorino e pepe.

