

PRIMI PIATTI

# Puris (ravioloni) con uova e patate

LUOGO: [Asia](#) / [Bangladesh](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



## PER LA PASTA

350gr farina

acqua per l'impasto

1 cucchiaio di olio

sale a piacerePer il ripieno

## PREPARAZIONE

**1** Miscelare bene la farina con il sale. A questo aggiungere l'olio e l'acqua e lavorare fino ad ottenere un impasto sodo. Far riposare per un'ora, quindi dividere l'impasto in due porzioni uguali. Per il ripieno , friggere i semi di mostarda in olio caldo. Aggiungere le spezie rimanenti e friggere leggermente.

Quindi miscelare quanto sopra alle patate e alle uova e successivamente aggiungere il succo di lime.

Ora prendere una porzione di pasta e stenderla con i palmi delle mani. Disporre un cucchiaino del ripieno sulla pasta stesa e schiacciare i lembi per sigillare il ripieno. Usando un po' di farina, staccare il raviolone.

Scaldare l'olio e friggere i ravioloni fino a farli indorare. Servire caldi.