

PRIMI PIATTI

Ravioli con le patate

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

250 g di farina di segale
1 cipolla media
250 g di farina di frumento
150 g di burro
2 uova
2 cucchiai di formaggio grattugiato
latte q.b.
sale
pepe e noce moscata
400 g di patate.

PREPARAZIONE

- 1 Mescolate le due farine; aggiungetevi un pizzico di sale e disponete il composto sul piano di lavoro, a fontana. Poco alla volta, incorporatevi le uova, battute con un pizzico di sale e quanto latte tiepido si rivelerà necessario per ottenere una pasta liscia di buona consistenza. Lavoratela a lungo, con lena; poi fatela riposare, chiusa dentro un tovagliolo

umido per almeno un'ora.

Mentre la pasta riposa, preparate il ripieno: lessate le patate; setacciatele e rimestatele con cura, aggiungendovi la cipolla, tritata finemente e rosolata in tegame, con una noce di burro, un cucchiaio di formaggio grattugiato, un pizzico di sale, di pepe e di noce moscata. Ripresa la pasta, dividetela in pezzi e spianatela molto sottilmente. Ritagliate dalle sfoglie tanti dischi di circa 6 cm di diametro e poggiate su ciascun dischetto un cucchiaino di ripieno.

Formate, dunque, i ravioli, chiudendo i dischetti a mezzaluna; saldatene con cura il bordo, perché il ripieno non possa uscirne. Quindi, lessateli in acqua salata in ebollizione. Fateli cuocere per quattro o cinque minuti; poi scolateli, divideteli nelle fondine e serviteli, conditi con burro bollente e cosparsi di formaggio grattugiato e di pepe macinato al momento.