

PRIMI PIATTI

# Ravioli di melanzane

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **30 min**    COTTURA: **4 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## PER 450 G DI PASTA FRESCA

FARINA DI GRANO DURO O SEMOLA

300 gr

UOVA 3

SALE 1 cucchiaino da tè

## PER I RAVIOLI

MELANZANE 3

PASSATA DI POMODORO 500 gr

CIPOLLOTTI 2

BASILICO 4 foglie

SPICCHIO DI AGLIO 2

RICOTTA SALATA

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

SALE

I ravioli di melanzane vi insegniamo a farli noi, perché sono buoni, semplici e veloci! Condite i ravioli di melanzane con del sugo fresco, con il burro, metteteli in brodo, preparateli come più amate fare, saranno comunque deliziosi!

Seguite il passo passo e provate la nostra ricetta, è infallibile!

# PREPARAZIONE

1 Lavate le melanzane, asciugatele, spuntatele e dividetele a metà per la lunghezza.

A questo punto incidete la polpa realizzando una graticola con tagli diagonali prima in un senso poi nell'altro.



2 Disponete le melanzane in una teglia da forno, ungetele e salatele leggermente ed infornatele a 180°C per 50 minuti - 1 ora.





- 3 Riprendete le melanzane dal forno quando la polpa risulterà ben morbida, lasciatele freddare quindi ricavatele la polpa scavando con un cucchiaino.



- 4 Riunite la polpa delle melanzane in una ciotola insieme a qualche foglia di basilico

spezzettate a mano, ad un pizzico di sale e frullate il tutto fino ad ottenere una purea liscia.



- 5 Fate scaldare un generoso giro d'olio in una padella di ferro insieme ad uno spicchio d'aglio in camicia schiacciato.

Affettate finemente i cipollotti ed uniteli alla padella quando l'olio inizierà appena a sfrigolare.





- 6 Quando il cipollotto sarà appassito, unite la passata di pomodoro ed il basilico spezzettato a mano, regolate di sale e lasciate insaporire la salsa a fuoco moderato.



- 7 Nel frattempo stendete la pasta all'uovo piuttosto spessa affinché possa contenere il

ripieno senza fuoriuscite.



- 8 Coppate dalla sfoglia dei dischi di circa 8 cm di diametro; collocate nel centro di ciascun disco un cucchiaino della purea di melanzane realizzata in precedenza.





- 9 Richiudete i dischi di sfoglia piegandoli a metà e sigillando i bordi premendo con le dita e schiacciando i bordi con i rebbi di una forchetta.



- 10 Spegnete il sugo di pomodoro non appena si sarà ridotto e si sarà ben insaporito e

rimuovete l'aglio.

Lessate i ravioli in abbondante acqua salata nella quale avrete versato un cucchiaio d'olio per circa 2 minuti; l'olio serve per evitare che i ravioli si attacchino l'uno all'altro.

Scolate i ravioli trasferendoli direttamente nella padella con il sugo e spadellateli per circa 30 secondi.



- 11** Impiattate i ravioli decorando il tutto con foglioline di basilico fresco e insaporendoli ulteriormente con una grattata di ricotta salata.



NOTE