

PRIMI PIATTI

Ravioli di patate

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I **ravioli di patate** sono un primo gustoso ed al tempo stesso molto coreografico. In questa versione lo scrigno di pasta fresca tricolore racchiude un ripieno ricco di sapore, il condimento leggero di pomodorini esalta il tutto. Un piatto da invito, da fare in occasioni speciali! Un piatto decisamente buono ma altrettanto bello che sarà perfetto da presentare in tavola durante un pranzo formale. Provate questa ricetta e se amate le paste ripiene, provate anche i [ravioli alla spigola](#), favolosi!

INGREDIENTI

PASTA ALL'UOVO fresca , tricolore - 200 gr

RAGÙ DI CARNE 50 gr

PATATE 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PARMIGIANO REGGIANO

NOCE MOSCATA

ROSMARINO 2 rametti

BASILICO 4 foglie

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Il primo passo per preparare i ravioli di patate è quello di lessare le patate stesse con tutta la buccia, quindi lasciatele raffreddare e pelatele.



- 2 Passate le patate al passapatate raccogliete la purea in una ciotola e conditele con la noce moscata, gli aghi di un rametto di rosmarino tritati e il ragù. Mescolate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.





3 Tirate la pasta in sfoglie sottili ricavate dei quadrati di 8 cm di lato.

Collocate una noce di ripieno al centro di ciascuna sfoglia e ricavatene i ravioli con l'aiuto dell'apposito stampo; eliminate l'eccesso di pasta all'uovo.



4 In una padella fate scaldare dell'olio e fatevi rosolare lo spicchio d'aglio, il basilico spezzettato e il rametto di rosmarino rimasto, quindi aggiungete i pomodorini tagliati a metà; insaporite di sale.



5 Lasciate cuocere per 5 minuti fiamma vivace.

Nel frattempo lessate i ravioli in abbondante acqua salata per 3 minuti, scolateli e saltateli in padella con il sugo di pomodorini.



CONSIGLI E CURIOSITÀ

Posso usare altri condimenti?

Vista già la complessità della pasta, ti consiglio di usare un condimento molto semplice, in modo che il protagonista del piatto sia il raviolo stesso.

Posso congelare i ravioli?

Sì puoi congelarli crudi negli appositi sacchetti per alimenti.

Bellissima questa pasta tricolore! Come si realizza?

Segui la nostra [ricetta](#)!

Adoro i ravioli! Altre idee per farli buonissimi?

Per fare colpo sui tuoi ospiti prova questi [ravioli gorgonzola e pere](#) oppure la variante con il [formaggio](#)!