

PRIMI PIATTI

# Ravioli di patate

di: *Cookaround*

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