

PRIMI PIATTI

# Ravioli melanzana ricotta e menta

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [45 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I ravioli melanzana ricotta e menta sono proprio buonissimi! Un primo piatto dalle grandi occasioni, perfetto per un pranzo estivo, quando a tavola si vuol fare bella figura! Un ripieno saporito per via della ricotta e profumato grazie alla menta, un condimento semplice e delicato. Un piatto di questi ravioli è un equilibrio di sapori ed aromi. Le melanzane tipiche dell'estate, si sposano benissimo con il fresco sentore di menta e insieme danno vita a un mix di sapori eccezionali! Provate questa ricetta, vi piacerà di certo!

## INGREDIENTI

PASTA ALL'UOVO fresca - 400 gr

MELANZANE 1

RICOTTA DI PECORA 200 gr

PASSATA DI POMODORO 250 gr

TUORLO D'UOVO 1

CIPOLLE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

BASILICO 3 foglie

MENTA fresca - 1 rametto

SALE

PEPE NERO

# PREPARAZIONE

- 1 Lavate la melanzana, adagiatela su di una teglia da forno foderata con un foglio di carta forno e mettetela a cuocere in forno con tutta la buccia, per 40 minuti a 180°C.



- 2 Nel frattempo tritate la cipolla e rosolatela, in una casseruola, con l'olio, aggiungete la passata di pomodoro e le foglie di basilico, insaporite con il sale e lasciate cuocere per 15 minuti.





3 Una volta cotta la melanzana, spellatela e passatela al setaccio.



4 Setacciate in una terrina la ricotta, aggiungete la melanzana e le foglie di menta tritate grossolanamente.

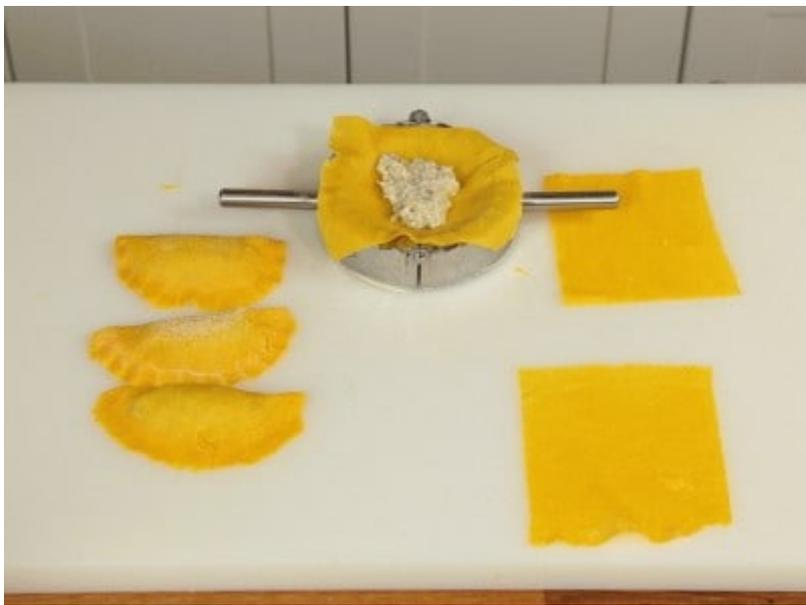


**5** Unite il tuorlo d'uovo al composto ed insaporite con il sale e il pepe.



**6** Amalgamate il tutto fino ad ottenere un composto compatto e omogeneo.

Stendete la pasta all'uovo sottile, ricavatene dei quadrati da 10 cm di lato, mettete un cucchiaino scarso di ripieno al centro e con l'aiuto dello stampo per ravioli realizzate delle mezze lune.



- 7 Lessate i ravioli ottenuti, in abbondante acqua salata, per 5 minuti, scolateli e conditeli con la salsa di pomodoro preparata in precedenza.

