

PRIMI PIATTI

Ravioli patate burro e salvia

di: *Regio*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



PER LA SFOGLIA

150 g di farina di grano duro
50 g di farina di grano tenero
2 uova
sale
olio extravergine d'oliva.

PER IL RIPIENO

250 g di patate cotte in forno
1 manciata di foglie di salvia
40 g di burro
sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Unire le farine in una terrina, sbattere le uova con un goccio d'olio e un pizzico di sale, unirli alle farine ed impastate a dovere.



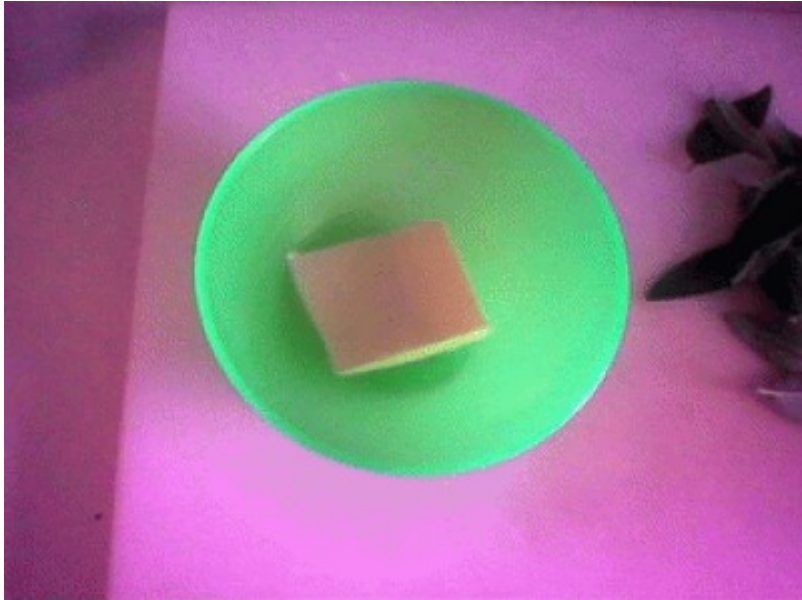
- 2 Fare una palla e mettila in frigorifero a riposare per un po'.



- 3 Prendere la manciata di foglie di salvia ben lavate.



4 Prendere il burro e metterlo in una ciotolina.



5 Far fondere il burro e tritare finemente le foglie di salvia.

Unire il trito di salvia al burro fuso ed aggiungere un pizzico di sale e pepe, mescolare e far riposare un po'.



6 Cuocere le patate in forno con la buccia avvolte nell'alluminio per circa 45 minuti a 190°C.



7 Sbucciare le patate e passarle calde, quindi farle riposare in frigorifero per un giorno.

Prendere una terrina ed unirvi le patate fredde ed il burro con la salvia, quindi mescolare.



8 Infornare la terrina di patate e burro a 60°C per circa 10 minuti.

Riprendere la pasta dal frigorifero e tirare la sfoglia.

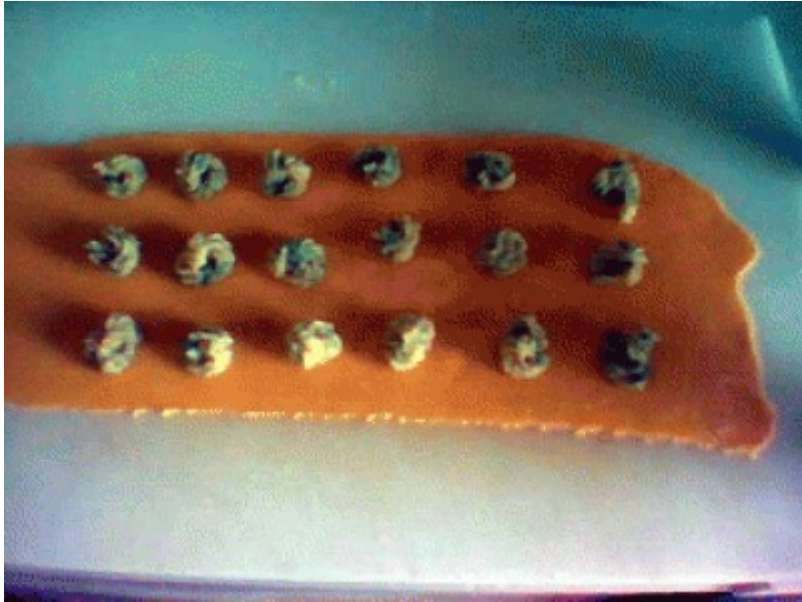


9 Riprendere la farcitura, amalgamarlo bene ed aggiustare di sale e pepe.

Farcire e chiudere i ravioli, per facilitare l'operazione è possibile utilizzare una sac à poche.



10 Realizzare, quindi, dei mucchietti di farcia sulla sfoglia.



11 Coprire la farcia con un'altra sfoglia, far aderire bene la pasta con le dita attorno ai mucchietti e tagliare con la classica rotella.



12 Terminata l'operazione, mettere i ravioli a seccare per un po'.



13 Abbinarli ad un pesto di rucola, impiattati con gerigli di noci spezzettati, pinoli interi e una grattata di parmigiano reggiano.

