

PRIMI PIATTI

# Ravioli salvadoregni

LUOGO: Centro America / El Salvador

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI RIPIENO

- ½ tazza di ceci schiacciati
- ½ tazza di patate cotte affettate
- ½ tazza di fagioli verdi cotti e tritati
- ½ tazza di maiale cotto magro affettato
- 1 cucchiaio cipolle tritate
- 4 cucchiaini di pasta di pomodoro
- ½ cucchiaino di sale

## INGREDIENTI PASTA

- 2 tazze di masa
- disponibile in alcune drogherie e nelle drogherie specializzate in cibi latinoamericani
- 1 cucchiaino di sale
- 1 ¼ - 1 ½ tazza di acqua tiepida
- olio per la frittura

# PREPARAZIONE

**1** In una ciotola di media grandezza, miscelare tutti gli ingredienti per il ripieno con  $\frac{1}{2}$  cucchiaino di sale e mettere da parte.

In un'altra ciotola di media grandezza, miscelare il masa e 1 cucchiaino di sale.

Aggiungere gradualmente acqua a sufficienza, mescolando costantemente, per formare un impasto soffice. Dividere in 24 pezzi da lavorare in palline e metterle sotto un canovaccio umido.

Mettere una pallina tra due fogli di pellicola e appiattire l'impasto con un piatto piano.

Rimuovere la pellicola superiore e mettere un cucchiaino di ripieno nel centro del disco.

Schiacciare bene il ripieno.

Prendere un'estremità del foglio di pellicola sottostante e tirarla dalla parte opposta così che la pasta copra il ripieno. Schiacciare bene i bordi e mettere sotto un canovaccio umido.

Ripetere con le palline rimanenti. Mettere circa 0.5/1 cm d'olio in una padella antiaderente e scaldarlo. Mettere i ravioli preparati nell'olio caldo e friggere a fuoco basso fino a che ogni lato sia dorato, circa 5 minuti per lato. Scolare su di un tovagliolo di carta assorbente.