

ANTIPASTI E SNACK

Raviolini fritti di muggine con patate in agrodolce

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA PASTA DEI RAVIOLI

250 g di semola
115 g di acqua tiepida
25 g di strutto
sale.

PER IL RIPIENO

300 g di muggine
4 patate bollite
una manciata di menta piperita tritata
grossolanamente
sale e pepe.

PER LA FRITTURA

abbondante olio di semi.

PREPARAZIONE

- 1 Impastare la semola con l'acqua e il sale, lavorarla un po', poi aggiungete lo strutto e continuare a lavorarla fino a ottenere una pasta liscia ed omogenea.



- 2 Mentre la pasta riposa, preparare il ripieno: sfilettare il pesce e tagliare a pezzettini.



- 3 In una ciotola mettete le patate schiacciate con lo schiacciapate, il pesce e condire con sale, pepe e menta e mescolare.



4 Ora stendere la pasta con la sfogliatrice.



5 Procedete con la preparazione dei ravioli: mettete la pasta tirata sopra la ravioliera, mettete il ripieno dei vari solchi.



6 Coprite con una seconda striscia di pasta e passate il mattarello sopra la sfoglia, premendo bene.



7 Se volete potete preparare dei panzerotti con la stessa pasta e lo stesso ripieno.





8 In una profonda casseruola portate a temperatura l'olio e friggere i ravioli.



9 Condire, se si vuole, i raviolini con una salsa agrodolce, preparata scaldando un po' di aceto balsamico (anche al microonde) e aggiungendoci un po' di zucchero.