

PRIMI PIATTI

Ravioli di patate

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

40 min

COTTURA

40 min

■ Ingredienti per 4 persone

PER LA PASTA

Farina	300 g
Uova	3
Sale	

PER IL RIPIENO

Patate	500 g
Burro	30 g
Basilico	1 mazzetto
Sale	
Pepe	1 pizzico

PER IL CONDIMENTO

Pomodori maturi sodi e grandi	2
Zucchine novelle piccole	4
Carote novelle	2
Cipollotti	2
Sedano tenero con le foglie	1 gambo
Aglio fresco	1 spicchio
Basilico	1 ciuffo
Olio d'oliva extra-vergine	
Sale	

■ Preparazione

- 1 Lessate le patate, scolatele, sbucciatele e passatele ancora calde allo schiacciapatate. Unite il burro, abbondanti foglie di basilico tritato, regolate di sale e aggiungete un pizzico di pepe.
- 2 Preparate la pasta, poi tiratela in sfoglie sottili. Distribuite su metà della pasta i mucchietti di ripieno ben distanziati. Coprite con il resto delle sfoglie e fate aderire bene

la pasta intorno al ripieno.

- 3 Ritagliate i ravioli con un tagliapasta e lasciateli asciugare sul piano di lavoro leggermente infarinato.
- 4 Pulite, nel frattempo, i pomodori, sbollentateli, spellateli, eliminate i semi e tritate grossolanamente la polpa lasciandola sgocciolare in un colino.
- 5 Pulite gli ortaggi rimasti, lavateli e tagliateli a cubetti conservando a parte le foglie di sedano.
- 6 Scaldate 2-3 cucchiaini di olio in un tegame e fatevi rosolare l'aglio sbucciato, unite gli ortaggi rimasti e proseguite la cottura a fiamma media per pochi minuti, giusto il tempo che gli ortaggi siano cotti ma ancora croccanti.
- 7 Regolate di sale, aggiungete la polpa di pomodoro e qualche foglia di basilico, alzate la fiamma e cuocete a fuoco vivace per un paio di minuti.
- 8 Cuocete i ravioli in acqua salata, scolateli dopo pochi minuti, passateli nel tegame mescolandoli al sugo, profumateli con le foglie di sedano tritate grossolanamente e serviteli subito.