

RAVIOLI DI PATATE

rivisitazione di Anna Moroni
in esclusiva per Acqua&Sapone



Difficoltà: alta



Tempo di preparazione: 60 minuti

Tempo di cottura: 15 minuti

(più il tempo per far bollire l'acqua per la pasta)



Ingredienti (4 persone)

per la pasta

300 g di farina 0

3 uova

500 g di patate bianche lessate e schiacciate

100 g pancetta stesa tagliata a cubetti piccolissimi

50 g burro

50 g parmigiano grattugiato

50 g pecorino

salvia

sale e pepe

PREPARAZIONE

In una ciotola sbattere leggermente le uova, unire la farina e mescolate fino ad ottenere un impasto omogeneo. Trasferire sul piano e lavorare fino a quando si formerà un panetto liscio. Ungere leggermente e lasciar riposare, coperto da una ciotola rovesciata, per una mezz'oretta.

In una padella antiaderente saltare la pancetta, unire le patate schiacciate, far insaporire bene e aggiungere il parmigiano. Stendere la pasta fino a quando sarà sottile. Mettere il ripieno in dose pari ad una grossa ciliegia e chiudere con cura. Tagliare con la rotella dentata.

In una padella far sciogliere il burro con la salvia. Lessare i tortelli e non appena saranno venuti a galla scolarli e aggiungerli nella padella con il burro insaporito con foglie di salvia. Cospargere di pecorino.