Ravioli ripieni di parmigiana di melanzane

Stampa ricetta

Ricetta Ravioli ripieni di parmigiana di melanzane

Primo ripieno

Preparazione	30 min
Cottura	5 min
Tempo totale	35 min

Portata: Primi
Cucina: Romagnola
Keyword: pasta all'uovo, pasta ripiena
Difficoltà: difficile
Costo: basso
Porzioni: 4 persone
Calorie: 300kcal

Ingredienti

- 400 g farina 00 (+ quella che serve per il tagliere)
- 4 uova
- 500 g melanzane
- 200 g ricotta mista
- 50 g parmigiano grattugiato
- q.b. sale
- q.b. pepe
- q.b. olio di oliva extra vergine
- 500 g passata di pomodoro
- 1 spicchio aglio
- q.b. foglie basilico

Istruzioni

1. Prepara l’impasto per la sfoglia con farina, uova e lascia riposare mezz’ora coperto con pellicola trasparente. Nel frattempo prepara il ripieno. Taglia a dadini le melanzane e falle stufare in padella in due cucchiai di olio. Regola di sale, pepe e cuoci fino a ché si presentano morbide. Sminuzza tutto con un frullatore ad immersione ed aggiungi la ricotta, il parmigiano e amalgama bene.
2. In una padella adeguata fai soffriggere lo spicchio d’aglio in un giro di olio, aggiungi la passata di pomodoro, regola di sale, pepe, foglie di basilico e porta a cottura.
3. Con il mattarello tira la sfoglia, su di una metà posiziona delle noci di ripieno distanziate tra loro, copri con la parte rimasta e con uno stampo forma i ravioli.

4. Fai bollire una pentola di acqua salata, lessa la pasta, scola e condisci con il sugo preparato.

Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 300kcal

Nel ripieno puoi aggiungere anche 2 cucchiai di salsa di pomodoro al basilico: rende tutto più saporito!

Servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito…

Ugo Picia

Read More