

Ravioli di patate gorgonzola e noci

I **ravioli di patate gorgonzola e noci** sono un tipo di pasta ripiena realizzata con un impasto a base di farina e patate, anzichè con la classica sfoglia. E' un po' come mangiare degli gnocchi ripieni, soltanto che la pasta viene tirata sottile, farcita e quindi chiusa. La lavorazione è un po' lunga, ma il gusto e la soddisfazione molti.

I **ravioli di patate gorgonzola e noci** sono qui proposti con un condimento molto semplice di burro e salvia, ma si sposano ottimamente anche con la panna e la noce moscata.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **560Kcal** a porzione
- difficoltà **difficile**
- pronta in **1 ora e ½**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 160 g di patate a pasta bianca o gialla
- 80 g di Gorgonzola dolce
- 20 g di noci (peso sgusciato)
- 80 g di ricotta vaccina
- 80 g di farina di grano tenero
- 1 uovo di gallina
- Sale
- 20 g di burro
- 4 foglie di salvia
- Noce moscata

PREPARAZIONE

- Lavare le patate sotto acqua corrente e spazzolarle. Cuocerle a vapore per 40 minuti, oppure lessarle in acqua bollente per 30 minuti.
- Nel frattempo ritirare il gorgonzola dal frigorifero per farlo ammorbidire a temperatura ambiente. Tritare le noci piuttosto finemente nel mortaio o nel tritatutto.
- Lavorare, in una ciotola, il gorgonzola con la ricotta e le noci tritate. Amalgamare bene gli ingredienti mescolando con una forchetta, coprire con pellicola trasparente e conservare in frigorifero fino al momento di utilizzare.
- Quando le patate sono cotte, sbuciarle e schiacciarle con lo schiacciapatate in una capace terrina.
- Unire la farina setacciata, l'uovo ed un pizzico di sale.
- Lavorare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto morbido ed omogeneo.
- Infarinare molto bene la spianatoia e stendere l'impasto in una sfoglia di 2 millimetri circa. Con un bicchiere rovesciato ricavare dei dischi di 6-7 cm circa di diametro.
- Lavorare un disco alla volta facendolo con un cucchiaino di ripieno, quindi piegare a mezzaluna e sigillare accuratamente i bordi. Riporli, man mano che si farciscono, in un vassoio coperto da una tovaglietta molto ben infarinata.
- In una capace padella antiaderente, sciogliere il burro con le foglie di salvia. Lasciarle lievemente sfrigorare, quindi spegnere il fuoco e coprire.
- Lessare i ravioli in abbondante acqua salata e scolarli, un minuto dopo essere venuti a galla, direttamente con la schiumarola dentro la padella con il burro tenuta su fiamma bassa.
- Appena si saranno scolati tutti, alzare la fiamma ed amalgamare con delicatezza. Unire una grattugiata di noce moscata e servire immediatamente.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizza solo formaggi prodotti con caglio vegetale.

I consigli di Barbara

Questa pasta è ottima anche **al forno**. Disporla in una pirofila ben unta d'olio, cospargerla con Parmigiano grattugiato e gratinarla. In questo modo è possibile anche conservarla per un giorno in frigorifero, gratinandola solo poco prima di mangiarla. Ottima, se avanza, anche il giorno dopo, scaldata nel forno a 200°C per una decina di minuti. Se tende a scurirsi troppo coprirla con la carta stagnola.

La versione pronta per essere gratinata può anche essere **congelata**. Si conserva così per 3 mesi circa. Al momento di consumarla metterla nel frigorifero la sera prima e scaldarla al momento di mangiarla nel forno come descritto in precedenza.