

## RAVIOLI DI PATATE E RICOTTA

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (un cucchiaino)
- farina (300g)
- sale
- 4 uova
- burro (120g)
- prezzemolo
- patate (350g)
- uno scalogno
- noce moscata
- ricotta di pecora (100g)
- pepe nero
- mentuccia fresca
- Grana Padano (50g)

### Come si prepara

Impastate la farina con 3 uova, un cucchiaino d'olio e un pizzico di sale, lasciandola poi riposare.

Fate cuocere le patate, scolatele e passatele in uno schiacciapatate, riponendole in una terrina.

Fate appassire in un tegamino lo scalogno tritato in 40 gr di burro, poi unitelo alle patate con il trito di prezzemolo e mentuccia, la ricotta, un tuorlo d'uovo (tenete l'albume a parte), 2 cucchiari di Grana Padano, sale, pepe, noce moscata e, mescolando con un cucchiaino di legno, formate un composto ben amalgamato.

Con un matterello stendete una sfoglia sottile, ritagliate dei dischi del diametro di otto centimetri e al centro di ognuno mettete una noce di ripieno.

Spennellate i bordi con l'albume messo da parte e sbattuto, ripiegate i dischi a mezzaluna e chiudete premendo bene con le dita.

Fate cuocere gli agnolotti in abbondante acqua salata, scolateli al dente e condite con 80 gr di burro, fatto imbiondire in un tegame a parte, cospargendo infine con il restante Grana Padano.

**Difficoltà: 3**

**Tempo: 50**



## Tags

pasta fresca, patate, ricotta, pasta fatta in casa, primi, Pasta ripiena, ravioli, tradizione, agnolotti ripieni