



Ravioli di melanzane con burro e salvia





Fodera con carta forno un contenitore adeguato e fai cuocere in forno caldo 180 gr. la melanzana per circa 1 ora poi lascia raffreddare. Su un tagliere prepara 3 impasti: farina con 1 uovo + spinaci lessati, farina con 1 uovo + rapa rossa lessata, farina con 1 uovo. Copri ogni impasto con pellicola trasparente e fai riposare mezz'ora. Nel frattempo pela la melanzana, trita la polpa con un frullatore ad immersione e unisci il tutto alla ricotta, parmigiano grattugiato e un pizzico di sale.

Con il mattarello tira le 3 sfoglie, su ogni metà di essa posiziona l'impasto, copri con la parte rimasta e, con una rotella dentata forma i ravioli. Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa la pasta, cuoci 5

minuti, scola e condisci con il burro fuso e foglie di salvia. Servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)

---