

## Ravioli di patate con sugo di moscardini



Esecuzione: media

Preparazione: 30

Cottura: 20

Dosi per 4 persone

Prepara la pasta, avvolgila nella pellicola e lasciala riposare. In una padella fai saltare con una noce di burro lo scalogno tritato, unisci le patate a fettine sottilissime, sala, pepa e fai cuocere per 10 aggiungendo il brodo vegetale; a cottura ultimata frulla con il timo.

Tira la sfoglia sottile e sistemavi dei mucchietti di ripieno. Ripiega la pasta su se stessa. Salta con l'olio e l'aglio e il peperoncino sbriciolato. Taglia finemente i moscardini e falli saltare su quest'olio per 2'; incidi ora i pomodori sul fondo e falli sbollentare per 2'; gettali ora in acqua fredda e pelali. Tagliali a dadini e aggiungili ai moscardini; sfuma con il vino. Cuoci i ravioli per 4', scolali e saltali nella salsa di moscardini. Servili caldi completando con del prezzemolo tritato.

### Ingredienti per 4 persone

- **Per la pasta:**
- 200 g di farina "00"
- 3 tuorli

- 1 cucchiaio di olio EV
- sale
- **Per il ripieno:**
- 2 patate medie
- 1 scalogno
- 1 noce di burro
- 100 ml di brodo vegetale
- 1 rametto di timo
- sale e pepe
- **Per il condimento:**
- 200 g di moscardini
- 2 spicchi d'aglio
- 2 pomodori rossi
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 3 cucchiari di olio EV
- 1/2 peperoncino rosso
- prezzemolo