

Settembre 2017

Guida Cucina

SOLO
1
euro

117
RICETTE
facili e
gustose

OGNI GIORNO UN MENU DIVERSO

Tortiera
di acciughe
pag. 9



IMPARA CON NOI
TROFEO DI UVA
pag. 25



CHE BUONO IL PESCE AZZURRO

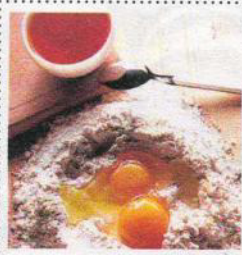
+ dolci golosi con i **frutti di bosco**
+ le **schede supersprint** da conservare

LE RICETTE PASSO PER PASSO

Ravioli di patate

Facile / 1 h e 50' / per 4 pers.

300 g di farina · 3 uova · 1 bustina di zafferano · 400 g di patate · 1 cipolla · 2 cucchiai di prezzemolo e basilico tritati · 1 ciuffo di basilico · 1 cucchiaio di grana padano grattugiato · 2 spicchi d'aglio · 400 g di polpa di pomodoro · noce moscata · olio extravergine d'oliva · sale · pepe



1 Lavorate la farina con 2 uova e qualche cucchiaio d'acqua in cui avrete stemperato lo zafferano fino a ottenere una pasta elastica. Lessate le patate in acqua fredda per 40' dal momento dell'ebollizione; sbucciatele e passatele allo schiacciapatate. Sbucciate la cipolla, tritatela e fatela appassire in una padella con 3 cucchiai d'olio, poi unitela alle patate con il trito aromatico, l'uovo rimasto, il grana, sale, pepe e 1 grattatina di noce moscata.



2 Stendete la pasta in una sfoglia sottile e ritagliatevi tanti dischi di 6-8 cm di diametro con un tagliapasta dentellato. Adagiatevi al centro 1 cucchiaino del ripieno preparato, poi ripiegatevi sopra il disco e premete i bordi con le dita per sigillarli. Dovrete ottenere tante mezzelune.



3 Scaldate 3 cucchiai d'olio in un pentolino, fatevi dorare gli spicchi d'aglio, schiacciateli, toglieteli e unite la polpa di pomodoro. Salate, pepate e profumate con il basilico rimasto spezzettato. Cuocete il sugo per 10-12'. Nel frattempo, lessate i ravioli in abbondante acqua bollente salata, scolateli al dente, conditeli con il sugo preparato e serviteli.



IL PRODOTTO GIUSTO

• **Patate Montanare, Selenella** (circa 1,5 kg, € 1,90). Queste patate dalla buccia rossa si distinguono per il loro sapore intenso e rustico. Hanno un ridotto contenuto d'acqua e un'alta concentrazione di amidi, caratteristiche che le rendono adatte per preparare ripieni, gnocchi e purè.