



Miscela Oro  
Pasta Fresca

  
**Ori di Sicilia**  
Ristorantieri

## Ravioli alle melanzane



4 persone



2 ore

### INGREDIENTI

150 g Miscela Oro Pasta Fresca

2 uova medie (circa 100 g)

*per la farcia:*

6 pomodorini ciliegino o datterino

140 g melanzana

olio d'oliva

2 spicchi d'aglio

sale

pepe

2 cucchiaini di pangrattato senza glutine

2 cucchiaini di formaggio grattugiato

*per la finitura:*

160 g pisellini finissimi (anche surgelati)

sale

pepe

olio d'oliva

semi di chia (facoltativi)

### PROCEDIMENTO

Prepara la pasta fresca.

Versa la **Miscela Oro Pasta Fresca** e le uova in ciotola e impasta fino a che non otterrai una pasta liscia e omogenea.

La pasta non deve essere troppo soda, ma leggermente più morbida del solito.

Copri-la e lascia riposare per 30 minuti.

Prepara la farcia.

Taglia la melanzana a cubetti piccolissimi.

Taglia i pomodorini a cubetti altrettanto piccoli, rimuovendo i semini e il liquido di vegetazione.

Scalda un poco d'olio d'oliva in padella e aggiungi gli spicchi d'aglio interi.

Unisci i cubetti di melanzana e lasciali rosolare per qualche minuto, rigirandoli spesso.

Infine, unisci i pomodorini, del sale, del pepe e lascia cuocere per circa 10 minuti, mescolando spesso (bisogna fare asciugare il liquido ma evitando di bruciare le verdure).

Spegni e lascia raffreddare.

Versa le melanzane e i pomodorini in una ciotola, rimuovi l'aglio e unisci il pangrattato e il formaggio grattugiato.

Mescola bene, nel contempo schiacciando le verdure, in modo da ottenere una farcia malleabile e compatta.

Prepara la crema di pisellini.

Cuoci i pisellini in acqua per circa 10 minuti a partire



dall'ebollizione, poi spegni, scolali e versali nella ciotola di un tritatutto.

Condisci con sale, pepe, un paio di cucchiaino di olio d'oliva e frulla in modo da ottenere una crema liscia.

#### Prepara i ravioli.

Stendi la pasta con la macchinetta partendo dallo spessore maggiore e via via riducendolo fino ad arrivare ad una sfoglia molto sottile.

*Con una macchinetta ha lo spessore più largo che corrisponde al numero 1 e il più sottile che corrisponde al numero 9, va stesa al numero 7.*

*Se stendi col mattarello, cerca di stenderla il più sottilmente possibile.*

Ritaglia dei dischi di circa 8 cm, rimpasta gli sfridi e ripeti l'operazione.

*In totale dovresti ottenere circa 34 dischetti se stendi con il mattarello e circa 40 o 44 se stendi con la macchinetta.*

Prendi un disco di pasta e inumidisci la superficie.

Condiscilo al centro con un poco di farcia, chiudilo a mezzaluna, premendo bene attorno al ripieno per rimuovere l'aria e poi per sigillare i bordi. Piega il bordo, facendo 4 pieghe, massimo 5.

Poggia il raviolo sul piano dalla parte della farcia, in modo da appiattire un poco la superficie e permettergli di stare dritto. Ripeti la stessa operazione con tutti i dischi di pasta.

Cuoci i ravioli in abbondante acqua salata per circa 5 minuti, ma dovresti assaggiare dopo 4 minuti.

La cottura varia a seconda dello spessore al quale hai steso la pasta: se l'hai stesa con il mattarello la cottura può arrivare anche a 8 minuti.

Versa un poco di crema di piselli sul fondo dei piatti.

Scola i ravioli e sistemali sulla crema di piselli.

Condisci con un filo d'olio e dei semi di chia (facoltativo) e servi subito.

*Buon appetito!*