



le Carline[®]
Vini naturalmente biologici

RAVIOLI DI PATATE RIPIENI

Vino consigliato

Lison DOC
Lison-Pramaggiore



Ingredienti per 4 persone

 **1 ora e 30**

- 500 gr di patate
 - 100 gr di farina
 - 50 gr di fecola
 - 1 uovo
- Per il ripieno:
- mezza cipolla
 - 1 gambo di sedano
 - 1 foglia di alloro
 - 300 gr di prosciutto crudo (parte finale)
 - un po' di vino Lison DOC Lison-Pramaggiore
 - ricotta q.b.
 - olio extravergine di oliva q.b.
- Inoltre:
- passata di pomodoro
 - burro chiarificato
 - sale q.b.

Preparazione

Lessare le patate, spellarle e passarle allo schiacciapatate. Quindi impastarle con la farina (secondo quanto assorbono le patate), la fecola e l'uovo.

Tritare la cipolla, la carota e il sedano e far soffriggere il trito ottenuto su un velo d'olio. Tagliare a pezzetti il prosciutto, aggiungerlo alle verdure, unire la foglia di alloro, spruzzare di vino bianco e lasciar cuocere ancora un po'.

Togliere la foglia di alloro e tritare tutto al tritacarne per due volte; aggiungere la

ricotta, quanto basta per ottenere un impasto omogeneo e giustamente salato.

Stendere l'impasto di patate con il matterello fino a raggiungere l'altezza di mezzo centimetro. Ritagliare con un tagliapasta dei dischi di 10 cm di diametro, porre al centro di ciascuno un po' di ripieno, quindi richiudere a mezzaluna premendo leggermente sui bordi. Far lessare i ravioli in acqua bollente salata e, come sono cotti, disporne tre su ogni piatto, condendo con un po' di passata e burro chiarificato.

Buon Appetito!

**AZ. AGR. LE CARLINE
DI PICCININ DANIELE**
VIA CARLINE, 24
30020 PRAMAGGIORE (VE)

TEL. +39 0421.799741
FAX +39 0421.203525
info@lecarline.com
www.lecarline.com

P.IVA 02242270276 - C.F. PCC DNL 64T06 F770S
CODICE ACCISA IT 00VE V00104N
REGISTRO IMPRESE VENEZIA 1997/95316
C.C.I.A.A. DI VENEZIA R.E.A. 000260745