

Ravioli rossi al pomodoro

📌 Categoria: Portate - Gnocchi e pasta fresca



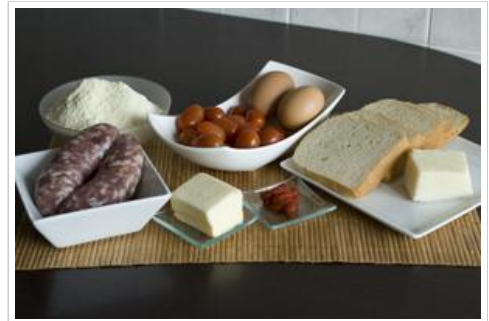
Informazioni Generali

Preparazione: 60 min	Cottura: 10 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Media	

Nota Aggiuntiva: + il tempo di riposo

I ravioli rossi con salsa di pomodoro sono dei fagottini di pasta fresca fatta in casa, composti da ingredienti semplici come semola, uovo, sale e pomodoro.

Il ripieno non potrebbe essere più sfizioso: pane, salsiccia e parmigiano. Ingredienti che si abbinano alla perfezione con la delicata salsa di pomodori e burro fuso.



Per l'impasto dei ravioli

- >> **Farina**
di grano duro 90 gr
- >> **Pomodori**
concentrato 1 cucchiaino
- >> **Sale**
1 pizzico
- >> **Uova**
1

Per il ripieno

- >> **Pane**
in cassetta 100 gr
- >> **Parmigiano Reggiano**
grattugiato 100 gr
- >> **Salsiccia**
200 gr

Per la salsa

- >> **Burro**
q.b.
- >> **Pepe**
q.b.
- >> **Pomodori**
cilegini 100 gr
- >> **Sale**
q.b.

Preparazione



Disponete la farina a fontana e mettete nel centro le uova e un pizzico di sale. Mescolate le uova con l'aiuto di una forchetta incorporando un po' della farina sui bordi. Aggiungete il concentrato di pomodoro; impastate gli ingredienti fino a quando non otterremo un impasto liscio ed elastico. Coprite la pasta con della pellicola e lasciate riposare in frigo per almeno 30 minuti.



Intanto preparate il ripieno: aprite le salsicce, eliminate la pelle e disponetele in una ciotola capiente insieme al pane sbriciolato ed il formaggio grattugiato.

Impastate con le mani fin quando tutti gli ingredienti non saranno ben amalgamati.

Tirate fuori dal frigorifero l'impasto, dividetelo e tirate la pasta con l'aiuto della macchina.



È consigliabile passarla attraverso lo spessore più largo (punto 1) diverse volte per impastarla bene, piegandola e girandola ad ogni passaggio. Lasciatela riposare prima di cominciare a tirarla più fine.

Tirate la pasta fino a passarla attraverso lo spessore più sottile.



Disponete dei bocconcini d'impasto abbastanza separati gli uni dagli altri; piegate la pasta per il lungo coprendo l'impasto e ritagliate delle mezzelune con l'apposito stampo.



Lasciate riposare i ravioli in una teglia con della semola di grano duro.

Tagliate i pomodorini in piccoli pezzi quindi fateli saltare in una padella calda con un filo d'olio, sale e pepe al gusto. Potete aggiungere un pizzico di zucchero per compensare l'acidità del pomodoro.

Fate sciogliere il burro in una padella.



Cuocete i ravioli in abbondante acqua salata per 4-5 minuti. Scolateli ed incorporateli alla salsa di pomodori. Fateli saltare 1 minuto. Servite caldi conditi con un cucchiaino di burro fuso.

Consiglio

Fare la **pasta fresca in casa è molto divertente**; provate a colorare l'impasto ogni volta in un modo diverso: con lo zafferano per un impasto giallo, con il nero di seppia per un impasto nero, con della barbabietola per un impasto rosa, ecc.

Se avete a disposizione del pane raffermo sarà molto più buono; ricordate soltanto di togliere la crosta e farlo ammorbidire prima in un po' di latte quindi strizzatelo e aggiungetelo alla salsiccia ed il parmigiano al posto del pane in cassetta.

