



RAVIOLI AL TALEGGIO

*con broccoletti
alla colatura di alici*

Facile

Prep.	Cottura	Riposo	Calorie
45 min.	45 min.	1 ora	526 a porz.

PER 4 PERSONE

PER LA PASTA • 200 g di farina 00

• 2 uova • 1 cucchiaino di olio
extravergine d'oliva • sale

PER IL RIPIENO • 200 g di patate

• 150 g di taleggio • 30 g di Grana
Padano grattugiato + in scaglie
per servire • 2 cucchiaini di olio
extravergine d'oliva • sale • pepe

PER IL CONDIMENTO • 200 g di
broccoletti bolliti • 2 cucchiaini di
colatura di alici • 1 spicchio d'aglio
• 3 cucchiaini di olio extravergine
d'oliva • 1 cucchiaino di peperoncino
in polvere • 4 peperoncini secchi
per servire • sale

PER LA PASTA •Versate la farina a fontana sulla spianatoia, fate un incavo e sgucciate al centro le uova. •Unite un pizzico di sale e l'olio e impastate prima con una forchetta e poi con le mani, fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. •Formate una palla, avvolgetela nella pellicola trasparente e fatela riposare un'ora.

PER IL RIPIENO •Fate lessare, nel frattempo, le patate 30 minuti dal bollore, scolatele e lasciatele intiepidire. •Pelatele e passatele nello schiacciapate. •Mescolate la purea con il taleggio tagliato a dadini, il Grana Padano, una presa di sale, pepe e l'olio. •Riprendete la pasta e stendetela con il matterello in sfoglie spesse 2 mm. •Distribuite su metà delle sfoglie dei mucchietti di ripieno a distanza regolare. •Inumidite i bordi della sfoglia con l'acqua e ripiegate la pasta sul ripieno. •Premete tutt'intorno al ripieno per far uscire l'aria. •Ritagliate i ravioli con un tagliapasta quadrato dentellato.

PER IL CONDIMENTO •Fate cuocere i ravioli 6 minuti circa. •Versate, intanto, 3 cucchiaini di olio in una padella antiaderente, unite lo spicchio d'aglio e la colatura di alici e fate saltare i broccoletti nel condimento 3-4 minuti, schiacciandone alcuni con la forchetta; eliminate l'aglio. •Sgocciolate i ravioli con una schiumarola, versateli nella padella con i broccoletti e lasciate insaporire a fiamma media. •Regolate di sale, se serve, e spolverizzate con il peperoncino. •Servite i ravioli caldissimi con il Grana a scaglie e i peperoncini secchi.