



*le Carline*<sup>®</sup>  
*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