



# LA SPORTA

Il rifiuto a produrre e consumare l'infelicità del mondo

La Comunità della Sporta, Via L. da Vinci 35 - Lecco  
tel. 0341.287691 renzo59@tiscali.it

## PRIMI PIATTI PASTA RAVIOLI

### Ravioli di melanzane

X 4 persone

2 melanzane, 5 cucchiai di olio extravergine di oliva, 50gr. di gherigli di noci, 30gr. di farina bianca, 25gr. di burro, 2,5 dl di latte intero fresco, 1 manciata di prezzemolo tritato, 100gr. di formaggio grattugiato, ½ cipolla, 200gr. di salsa di pomodoro, 1 dito di vino bianco secco, sale, pepe, origano, noce moscata

Per la sfoglia: 400gr. di farina, 3 uova freschissime, 2 cucchiai di acqua di rubinetto, sale, 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva

*Preparate la sfoglia amalgamando gli ingredienti, fino a quando otterrete una pasta liscia ed elastica.*

*Fatela riposare per ½ ora.*

*Spellate con cura le melanzane, tagliatele a cubetti, cospargetele di sale grosso (preferibilmente) e quindi lasciatele spurgare per almeno ½ ora circa.*

*Friggete le melanzane nell'olio di oliva, quindi quando saranno fredde passatele al mixer con i gherigli di noci.*

*Preparate una besciamella con burro, farina e latte caldo, (farina amalgamata nel burro fatto sciogliere sul fuoco e incorporare il latte appena salato e spruzzato di poca noce moscata) facendola cuocere 10 minuti, aggiungetene metà alla purea di melanzane assieme ai tuorli, al prezzemolo, a metà formaggio, sale e pepe. Nel caso il composto risultasse troppo asciutto, unite altra besciamella.*

*Tritate la pasta sottile, posizionate piccole porzioni di impasto a intervalli regolari, coprite con altra sfoglia e ritagliate con la rotella dei ravioli quadrati.*

*Premete sui bordi per farli aderire.*

*Preparate un sugo con la cipolla tritata finemente e appassita sul fuoco con l'olio extravergine, aggiungere il vino bianco secco e lascia evaporare, unire la salsa di pomodoro e cuocere per 10 minuti.*

*Lessate i ravioli per 10 minuti in acqua salata, quindi scolateli e conditeli con il sugo, sale, pepe, origano e il restante formaggio grattugiato.*