

Ravioli di patate al ragù di cinghiale

scritto da Daniela Minnella | 11/03/2023



Un primo piatto ricco di sapore che unisce la sfoglia a un ripieno leggero, il tutto condito da un sugo deciso

I **ravioli di patate al ragù di cinghiale** sono una tipica ricetta toscana ma che ormai si replica anche nel resto d'Italia. Si tratta di un primo piatto che regala soddisfazione per il piacevole contrasto tra la dolcezza e l'aromaticità dei ravioli e il sapore deciso del ragù al [cinghiale](#). Accompagnato da un buon bicchiere di vino rosso, crea quell'atmosfera di convivialità tipica dell'Appennino tosco-emiliano.

La preparazione non è particolarmente complessa, fatta eccezione per la sfoglia per la quale ci vuole un po' di esercizio. Preparate gli ingredienti, quindi, ecco la **ricetta passo per passo**.