



Ravioli di patate al ragù di cinghiale

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

			
Dosi: 4 persone	Difficoltà: Bassa	Tempo di cottura: 3/5 minuti	Tempo totale: 1 ora

I **ravioli di patate al ragù di cinghiale** sono un primo piatto della tradizione toscana che unisce semplicità e intensità. La pasta fresca ripiena fatta in casa, condita con un ragù di cinghiale dal sapore deciso e accompagnato da un buon bicchiere di vino rosso, ci proietta immediatamente nell'atmosfera conviviale tipica dell'Appennino tosco-emiliano.

Perfetti per un pranzo della domenica o per un menu autunnale e invernale, questi ravioli ripieni non sono particolarmente difficili da preparare, basta fare un po' di pratica con la sfoglia.

Come fare i “Ravioli di patate al ragù di cinghiale”

Scoprite come preparare i ravioli fatti in casa, come cucinare un **ragù di cinghiale morbido e saporito** e come impiattare in modo semplice ma elegante. Una proposta rustica che racconta il territorio, perfetta anche per le occasioni speciali.



Ravioli di patate al cinghiale.

Ingredienti

- 500 g di carne di [cinghiale](#)
- 700 g di passata di pomodoro
- 4 uova
- 400 g di farina
- 500 g di patate gialle cotte e schiacciate
- 150 g di [parmigiano reggiano](#)
- Sale e noce moscata q.b.

Procedimento

Prima di utilizzarla per il ragù di cinghiale, la carne deve essere sottoposta a marinatura, quindi disponetela in un recipiente ampio con un buon vino bianco, rosmarino, aglio, alloro e salvia. Lasciatela riposare una notte intera e la mattina successiva, senza risciacquarla, mettetela in una casseruola con carota, sedano, cipolla, olio extravergine di oliva e fate rosolare sul fuoco.

Aggiungete la passata di pomodoro, coprite e fate cuocere per due o tre ore a fuoco lento per ottenere il ragù.

Preparazione del ripieno

Cuocete in abbondante acqua le patate gialle, quindi schiacciatele bene e aggiungete il parmigiano, il sale e la noce moscata. Mescolate il tutto per ottenere un composto uniforme.

Impasto della sfoglia e creazione dei ravioli

Mettete la farina in una ciotola oppure su una spianatoia, tenendone un po' da parte perchè potrebbe servire in seguito. **Create un cratere e rompete le uova all'interno**, quindi mescolate con una forchetta in modo da far assorbire la farina. A questo punto, iniziate ad impastare a mano direttamente sul piano e lavorate l'impasto con il palmo per circa 10 minuti. **Metteteci energia** e tiratelo dalle varie parti fino a ottenere una **pasta omogenea ed elastica**.

Avvolgete la pasta nella pellicola e riponetela a temperatura ambiente per **almeno 30 minuti**. Trascorso il tempo di sosta, staccate pezzi di composto e lavorateli nuovamente, aggiungendo un velo di farina se serve.

Tirate la sfoglia con il mattarello, oppure con la macchina sfogliatrice, per ottenere lo spessore desiderato. Non deve essere **nè troppo sottile** da rompersi, nè troppo spessa.

Utilizzate un utensile per i ravioli oppure realizzateli a mano, disponendo il ripieno di patate tra i due veli e chiudendo bene i bordi. Al momento del pasto, cuocete i ravioli in abbondante acqua salata e **condite con il ragù di cinghiale**.



Ravioli di patate fatti a mano (Foto © Daniela Minnella).

Vino da abbinare ai ravioli di patate con cinghiale

Questi ravioli si accompagnano sicuramente ad un vino rosso. **Restando in ambito regionale**, si può optare per:

- **Chianti Classico Riserva**, rosso elegante e profumato, con tannini ben levigati, adatto con questo piatto ma generalmente in armonia con la [cucina toscana](#).
- **Morellino di Scansano DOCG**, meno strutturato ma con frutto e spezie sufficienti a sostenere il piatto. Ottimo in abbinamento al sapore rustico del cinghiale ([qui qualche etichetta consigliata](#)).

Le alternative da altre regioni, possono essere un **Aglianico del Vulture** (Basilicata) oppure un **Montepulciano d'Abruzzo Riserva**.

Data di creazione

08/03/2025

Autore

daniela-minnella