RAVIOLI DI PATATE E TARTUFI

Ingredienti per 6 persone:

- 300 g di farina,
- 3 uova,
- 1 tuorlo d'uovo,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- 600 g di patate,
- 1 bicchiere di latte intero,
- 100 g di formaggio fontina grattugiato,
- 1 tartufo nero,
- 40 g di burro,
- 3 foglie di salvia,
- 40 g di formaggio parmigiano,
- sale.

Disponete la farina a fontana, versatevi nel centro le uova, l'olio, amalgamate gli ingredienti con una forchetta quindi impastateli sino ad ottenere un composto omogeneo.

Cuocete le patate in acqua bollente salata, scolatele, sbucciatele, passatele nello schiacciapatate e raccoglietele in una casseruola.

Mettetele su fuoco basso e lasciatele asciugare senza che si attacchino al fondo.

Versate il latte, che dovrà essere bollente, salate, mescolate sino ad ottenere un purè di giusta densità.

Unite la Fontina, continuate a mescolare sino a quando si sarà incorporata.

Spegnete la fiamma, unite il tuorlo, mondate il tartufo, tagliatelo a piccoli dadi e incorporatelo al purè.

Stendete la pasta sottile, tagliatela a strisce di 8 centimetri di larghezza e disponete poco ripieno; tagliate la pasta in tanti quadrati, piegateli a triangolo premendo sui margini.

Cuocete i ravioli in acqua salata, e scolateli delicatamente.

Fondete il burro in una larga padella, rosolatevi la salvia, quindi insaporitevi i ravioli.

Se non ci stessero tutti nel recipiente, passateli in due volte aggiungendo altro burro.

Servite i ravioli cosparsi con parmigiano grattugiato.