RAVIOLI STEFANACCIO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di patate,
- olio,
- una grossa cipolla,
- una manciata di prezzemolo,
- qualche fogliolina di menta,
- 3 uova,
- un pizzico di noce moscata,
- sale,
- pepe,
- 500 g di farina,
- 500 g di pomodori,
- un rametto di basilico,
- 50 g di pecorino grattugiato.

Fate lessare le patate con la buccia, scolatele, sbucciatele e passatele allo schiacciapatate, raccogliendo il passato in una terrina Mentre le patate cuociono, ponete al fuoco un tegamino con 3 cucchiai di olio e la cipolla tritata finemente: fatela stufare per un quarto d'ora a fiamma lentissima, evitando che prenda colore.
Prima di toglierla dal fuoco, unitevi il prezzemolo e le foglie di menta tritati; versate quindi il composto sulle patate, unendo anche 2 uova, la noce moscata, una manciata di sale e un abbondante pizzico di pepe, amalgamando tutto bene.
Versate la farina a fontana sulla spianatoia, spolverizzatela con il sale, rompetevi nel mezzo un uovo intero e unite tanta acqua quanta ne occorrerà per ottenere una pasta morbida ed elastica.
Lavoratela per circa un quarto d'ora, fatene un panetto e mettetelo a riposare, per 30 minuti, avvolto in un tovagliolo.
Dividete poi la pasta a metà e stendetela in 2 sfoglie molto sottili che taglierete in dischetti di 4-5 di diametro, servendovi di un bicchiere o dell'apposita rotella.
Mettete nel mezzo di ciascun dischetto un cucchiaio di ri pieno e richiudetelo, premendolo molto bene intorno ai bordi per evitare che si apra durante la cottura.
Ponete al fuoco, in una pentola, abbondante acqua salata e portatela ad ebollizione.
Frattanto fate scottare in acqua calda i pomodori, spellateli e passateli al setaccio, raccogliendo il passato in un tegame.
Unitevi mezzo bicchiere di olio, una manciatina di sale e qualche foglia di basilico; mettete al fuoco e fate cuocere fino a quando il sugo si sarà leggermente ristretto e si presenterà appena untuoso.
Nel frattempo l'acqua avrà raggiunto l'ebollizione: mettetevi i ravioli e fateli cuocere per almeno 20 minuti.
Poi scolateli e versateli in una zuppiera di servizio riscaldata.
Conditeli con il sugo di pomodoro e il pecorino grattugiato e servite.