KIKKOMAN

Ravioli vegetariani con patate dolci

Tempo totale **37 Min** **30 Min** Tempo di preparazione **7 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
4.418 kJ / 1.056 kcal

Grassi: **48 g** Proteine: **26 g**
Carboidrati: **131 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

Ravioli:

200 g	di farina di grano
0,33 cucchiaino	di sale
1	tuorlo d'uovo
15 g	di burro fuso
100 ml	di acqua calda

Ripieno:

180 g	di cipolla rossa
3 cucchiai	di olio di colza
2 cucchiaini	di miele
3 cucchiai	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale a Tasso Ridotto di Sale
350 g	di patate dolci cotte e schiacciate
100 g	di formaggio feta sbriciolato
1	spicchio d'aglio, schiacciato
0,5 cucchiaino	di pepe nero macinato fresco
0,5 cucchiaino	di maggiorana secca
0,5 cucchiaino	di timo secco

In aggiunta:

20 g	di noci

PREPARAZIONE

Passaggio 1

200 g di farina di grano - **0,33 cucchiaino** di sale - **1** tuorlo d'uovo - **15 g** di burro fuso - **100 ml** di acqua calda
Metti la farina in una ciotola, aggiungi il sale, il tuorlo d'uovo, il burro fuso e l'acqua calda. Mescola con una forchetta e poi impasta fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Copri la ciotola con un canovaccio e lascia riposare mentre prepari il ripieno.

Passaggio 2

180 g di cipolla rossa - **3 cucchiai** di olio di colza - **2 cucchiaini** di miele - **3 cucchiai** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale a Tasso Ridotto di Sale - **350 g** di patate dolci cotte e schiacciate - **100 g** di feta sbriciolata - **1** spicchio d'aglio, schiacciato - **0,5 cucchiaino** di pepe nero macinato fresco - **0,5 cucchiaino** di maggiorana secca - **0,5 cucchiaino** di timo secco
Taglia la cipolla a dadini e saltala nell'olio caldo fino a quando diventa traslucida. Aggiungi il miele e 1½ cucchiaio di Salsa di Soia a Ridotto Contenuto di Sale e cuoci fino a farla caramellare. Metti metà della cipolla caramellata nelle patate dolci, quindi aggiungi la feta, l'aglio, il pepe, la maggiorana, il timo e il restante 1½ cucchiaio di salsa di soia. Mescola bene.

Passaggio 3

1 cucchiaino di sale
Stendi l'impasto e ritaglia dei cerchi con un bicchiere. Metti un cucchiaio di ripieno al centro, piega l'impasto a mezzaluna e sigilla bene i bordi. Cuoci i ravioli in acqua salata per circa 4 minuti

dopo che sono venuti a galla.

Passaggio 4

20 g di noci

Tosta le noci in una padella senza olio, lasciale raffreddare e tritale. Servi i ravioli caldi con il resto della cipolla caramellata del passaggio 2 e cospargi con le noci tritate.