



---

## RAVIOLI DI CASTAGNE AL CACAO

(veganizzabili se si fa la pasta senza uovo)

### **Per la pasta:**

250 g di farina 2 (la mia era del mulino marino)

2 uova

1 cucchiaio di olio extra vergine d'oliva

1 cucchiaio raso di cacao

una presa di sale grigio

### **Per il ripieno:** (dosi a occhio)

castagne bollite con alloro e semi di finocchio e pelate

mandorle

pinoli

semi di girasole

poco olio

una presa di sale grigio

salvia selvatica e salvia officinale secche tritate

### **Per il sugo:** (dosi a occhio)

olio extra vergine d'oliva

aglio

zenzero (opzionale)

salvia selvatica e salvia officinale secche sminuzzate

avanzo del ripieno (almeno un paio di cucchiari a porzione)

Ho impastato e lasciato riposare per un'oretta. Le castagne le avevo cotte la sera prima, bollite. Ho tritato gli ingredienti del ripieno nel robotino.

Ho steso la pasta, fatto i ravioli con la formina apposita, messi in freezer. Ho tenuto in frigo l'avanzo di ripieno. Il giorno dopo mentre cuocevano i ravioli (li tolgo dal freezer e li butto in acqua bollente congelati) ho scaldato in padella l'olio con l'aglio e le salvie tritate (ho messo anche lo zenzero, ci può stare bene anche poco peperoncino). Ho soffritto a fuoco basso e poi ho unito i ravioli scolati al dente e alla fine il trito di castagne del ripieno e mezzo mestolo di acqua di cottura della pasta per mantecare.