



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## MEZZELUNE DI PATATE CON SALSICCIA E DADOLATA DI POMODORI E PEPERONI

[dolcideemuffin.blogspot.it](http://dolcideemuffin.blogspot.it)



### Ingredienti:

500 g di patate a pasta gialla  
200 g di farina (più farina per infarinare)  
1 uovo e 1 tuorlo  
50 g di parmigiano grattugiato  
200 g di salsiccia dolce o piccante  
300 g di pomodorini  
1 peperone rosso  
1/2 cipolla  
1 uovo  
Olio evo Dante  
sale e pepe q.b.

### Preparazione:

Tagliare a dadini le patate e lessarle in abbondante acqua bollente salata. Quando sono pronte, scolarle e lasciarle intiepidire, quindi passarle allo schiacciapatate, raccogliendo il passato in una ciotola. Unire il parmigiano, la farina, il tuorlo e amalgamare fino ad ottenere un impasto morbido ed omogeneo. Spolverizzare il piano di lavoro con un po' di farina e stendere l'impasto a uno spessore di 2 mm e con un coppapasta rotondo di 8/10 cm di diametro, ricavare dei dischi. Spennellarli con l'uovo leggermente sbattuto e distribuire al centro di ognuno un pezzetto di salsiccia spellata e sgranata, piegare a mezzaluna e sigillare i bordi con una forchetta. Intanto, sbollentare i pomodori per un paio di minuti, scolarli, pelarli, tagliarli a metà, privarli dei semi e dell'acqua di vegetazione e, infine, tagliarli a dadini. Sciacquare i peperoni, eliminare i semi e le coste bianche interne, e tagliarli delle stesse dimensioni dei pomodori. Far rosolare la cipolla in una padella con un filo d'olio evo e unire le due dadolate e far cuocere per circa 30 minuti, aggiungendo un po' d'acqua se necessario. Spegnerle, regolare di sale, profumare con una





PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

*Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante*

macinata di pepe. A questo punto frullare il tutto. Lessare i ravioli in acqua bollente salata con un cucchiaio di olio evo e appena vengono a galla scolarli e trasferirli nella padella con la salsa e far saltare per un minuto, quindi, impiattare e servire.

