

# Ravioli alla pantescas, trionfo di ricotta e menta: la ricetta

**Autore:** Redazione

**Data:** 14 Luglio 2021



## Il primo piatto di Pantelleria.

- **Ravioli alla Pantescas:** pasta fresca e un mix di [ricotta](#) e [menta](#).
- Vengono serviti con [salsa di pomodoro](#).
- La preparazione richiede un po' di passaggi, ma ne vale la pena.

L'isola di [Pantelleria](#) non smette mai di stupirci. La meravigliosa **Perla Nera**, chiamata così per la sua natura vulcanica, regala paesaggi da favola, una [natura selvaggia](#), ma anche tante **ricette** deliziose. Tra le più tradizionali c'è quella dei ravioli alla pantescas, con ricotta e menta. Un primo piatto che unisce delicatezza e gusto, un prezioso incontro tra la **morbidezza della ricotta**, la freschezza della menta e la tipicità della **salsa di pomodoro**. Farli in casa non è troppo difficile, ma richiede un po' di passaggi. Leggete bene ingredienti e procedimento, sarà più facile

organizzarvi. Vi consigliamo di fare scolare bene la ricotta, mettendola in un colapasta la sera prima.

## Ricetta dei Ravioli alla Pantesca

### Per la Pasta

- 500 g di farina;
- 4 uova;
- 500 g di ricotta;
- 1 mazzetto di menta fresca.

### Per il Sugo

- 100 g di concentrato di pomodoro;
- 6 cucchiaini di olio extravergine d'oliva;
- 3 dl di passata di pomodoro;
- 1 cipolla;
- 1/2 bicchiere di vino rosso;
- 1 foglia di alloro;
- Cannella;
- Sale;
- Pepe.

### Procedimento

1. Per preparare i ravioli alla pantesca, cominciamo dalla pasta.
2. Setacciate la farina e disponetela a fontana sulla spianatoia.
3. Unite le uova e aggiungete un po' di acqua leggermente salata.
4. Impastate fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.
5. Lasciate riposare l'impasto e dedicatevi al ripieno.
6. Passate al setaccio la ricotta e amalgamatela con la menta tritata, l'uovo battuto e una presa di sale.
7. Stendete le sfoglie e distribuitevi sopra la farcia.
8. Coprite con altra pasta e ritagliate i ravioli.
9. Sigillate bene i bordi.
10. Per la salsa, dovete anzitutto tritare la cipolla e farla soffriggere bene con un po' di olio.
11. Unite l'alloro e fate rosolare, mescolando di tanto in tanto.
12. Sfumate con il vino e unite il concentrato, che avrete sciolto in una tazza d'acqua, la salsa, un pizzico di cannella, un po' di sale e una spolverata di pepe.
13. Mescolate e fate cuocere per circa un'ora e mezza, a fuoco moderato.
14. A fine cottura, eliminate l'alloro.
15. Lessate i ravioli in acqua salata, aggiungendo un cucchiaino d'olio.
16. Scolate la pasta e conditela con la salsa calda.

**Buon appetito! – [Foto](#) – (CC BY-NC-SA 2.0).**

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/ravioli-alla-pantesca-ricetta/>

Generato il 19/04/2025