

PRIMI PIATTI

Ravioli con erbe spontanee

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 3 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



I ravioli con erbe spontanee sono un piatto divertentissimo da preparare e ci si diverte sin dall'inizio, ovvero dal reperimento degli ingredienti. Se vivete in zone verdi non vi sarà difficile trovare tra le erbe che crescono nei campi questa erba che si chiama farinaccio oppure chenopodio.

Si tratta di un'erba dalla caratteristica foglia a piede d'oca ed è un'erba infestante, per cui coglietene pure in quantità! Il farinaccio è un parente stretto dello spinacio per cui lo potrete utilizzare in sostituzione a questo ed è ricchissimo di vitamine e sali minerali, un vero tesoro a portata di mano!

Estendete questa filosofia anche alle uova e alla ricotta che recupererete le prime dal contadino e le

seconde al caseificio per avere un piatto genuino al cento per cento!

PER LA SFOGLIA ALL'UOVO

FARINA 0 300 gr

SEMOLA DI GRANO DURO 100 gr

UOVA 2

TUORLI 6

PER LA FARCIA

FARINACCIO erba spontanea, sostituibile con spinaci o erbe - 200 gr

RICOTTA DI PECORA 200 gr

UOVA 1

PARMIGIANO REGGIANO 2 cucchiaini da tavola

NOCE MOSCATA 1 pizzico

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Per preparare i ravioli con erbe spontanee dovrete come prima cosa reperire tutti gli ingredienti. Se non trovate il farinaccio perchè magari non è periodo, potrete sostituirlo con degli spinaci o altra verdura a foglia verde.

Lessate la verdura in abbondante acqua leggermente salata dopo averla ben pulita e lavata. Per la cottura di questa verdura ci vorranno circa 15 minuti, quindi scolatela e strizzatela bene.

2 Tritate il farinaccio molto finemente al coltello, quindi trasferitelo in una bella ciotolana nella quale unirete anche la ricotta di pecora, un uovo, il parmigiano, la noce moscata, il sale ed il pepe.

Mescolate molto bene il tutto fino ad ottenere un composto abbastanza omogeneo.

3 Preparate la sfoglia all'uovo: impastate le farine con le uova ed i tuorli fino ad ottenere un impasto liscio e piuttosto sodo. Fate riposare l'impasto per circa 20 minuti coperto da un canovaccio o da una ciotola capovolta.

4 Stendete la pasta all'uovo in sfoglie molto sottili, tiratele fino alla posizione 6 della macchina sfogliatrice, quindi realizzate dei dischi di circa 8 cm di diametro.

5 Raccogliete la farcia in una sac à poche e distribuitene un mucchietto su ciascun disco di pasta all'uovo. Se non siete abituati ad usare la sac à poche potete utilizzare tranquillamente un cucchiaino.

Chiudete i dischi a metà a formare delle mezzelune.

Qualora la pasta fosse troppo secca per poter incollare i bordi, inumidite questi ultimi con poca acqua in modo tale che potranno aderire perfettamente.

6 Sigillate le mezzelune appena realizzate schiacciando i bordi con i rebbi di una forchetta. Trasferite i ravioli su di un vassoio o su di un piatto cospargendo il tutto con della semola che eviterà che si attacchino l'un l'altro.

7 Portate a bollore una pentola colma d'acqua, quando questa spiccherà il bollore, aggiungete il sale grosso e un filo d'olio. L'olio impedirà ai ravioli di incollarsi in cottura.

Tuffate i ravioli nell'acqua e fateli cuocere per 2-3 minuti.

- 8 Nel frattempo mettete sul fuoco una padella con del burro e qualche foglia di salvia, questo costituirà il condimento dei vostri ravioli.
- 9 Scolate molto bene i ravioli dall'acqua di cottura e trasferiteli su di un vassoio, in questo modo potrete eliminare ulteriore acqua residua. Unite i ravioli alla padella con il condimento e muovete quest'ultima in modo tale che i ravioli possano ben condirsi senza essere troppo manipolati.
- 10 Servite i ravioli con erbe spontanee su di un bel vassoio da portata, irrorateli con il condimento rimasto nella padella e cospargeteli a piacere con del parmigiano grattugiato.