

PRIMI PIATTI

Ravioli del plin: la ricetta originale piemontese

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [elevata](#) PREPARAZIONE: [240 min](#) COTTURA: [305 min](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE:

IL TEMPO DI COTTURA COMPRENDE 3 ORE PER IL BRODO, 2 ORE PER IL BRASATO E 5 MINUTI PER LA PASTA



I **Ravioli del Plin** sono il gioiello della pasta fresca piemontese: piccoli scrigni di sfoglia sottile chiusi con il caratteristico "pizzicotto" (il *plin*, appunto) che racchiudono un ripieno dal sapore inconfondibile. Non stiamo parlando di semplici ravioli, ma della **ricetta originale piemontese** pensata per le grandi occasioni, quella che trasforma il pranzo della domenica in una festa.

Il segreto di questa preparazione sta tutto nel ripieno. Dimentica gli avanzi: qui si parte da zero

cucinando un brasato ricco con **tre tipi di carne** (manzo, maiale e coniglio) che vengono cotte lentamente. Per ottenere un risultato perfetto, sarà essenziale preparare un [ottimo brodo di carne](#), indispensabile sia per la cottura degli arrosti che per mantenere morbida la farcia.

La preparazione richiede pazienza (è meglio iniziare il giorno prima!) ma il risultato ti ripagherà di ogni sforzo. Dovrai tirare una sfoglia elastica e sottile: sei alle prime armi, consulta la nostra guida su come [preparare la sfoglia all'uovo a mano](#). Il formato ricorda da vicino gli [agnolotti al sugo di brasato](#), ma i Plin si distinguono per la loro dimensione ridotta e la chiusura unica che trattiene il condimento.

Come si gustano? La tradizione li vuole serviti "al tovagliolo" (senza condimento per esaltare il ripieno), ma la versione più golosa prevede burro, salvia e un cucchiaino del prezioso **fondo di cottura del brasato**. Ti sembra una sfida troppo complessa? Puoi iniziare allenandoti con i [ravioli allo stracotto](#), ma se vuoi portare in tavola la vera essenza del Piemonte, prepara la spianatoia: ne varrà davvero la pena!

INGREDIENTI PER LEGARE E ULTIMARE

IL RIPIENO

SPINACI LESSATI E STRIZZATI 80 gr

PARMIGIANO REGGIANO

GRATTUGIATO 50 gr

UOVA INTERE 2

FONDO DI COTTURA DEL BRASATO 1

cucchiaino da tavola

INGREDIENTI PER LA SFOGLIA

ALL'UOVO

FARINA 00 800 gr

UOVA MEDIE 8

SALE FINO 1 pizzico

INGREDIENTI PER IL CONDIMENTO

TRADIZIONALE

BURRO

FOGLIE DI SALVIA

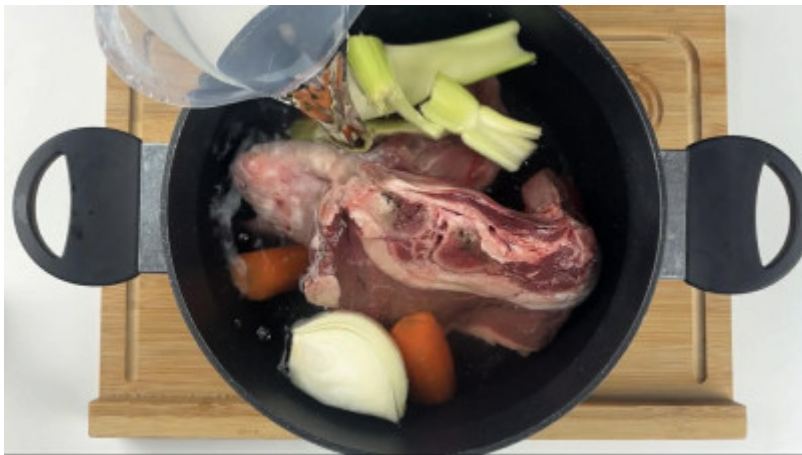
FONDO DI COTTURA DEL BRASATO

PARMIGIANO REGGIANO

GRATTUGIATO

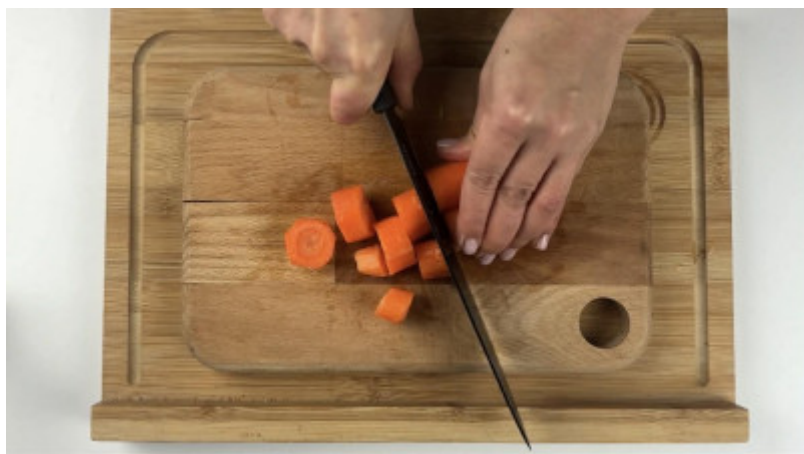
FASE 1: IL BRODO DI CARNE E LA BASE AROMATICA

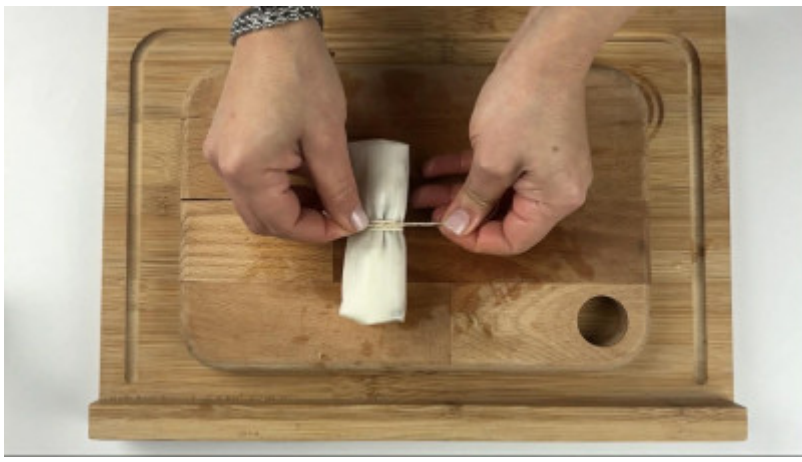
- 1 Metti in una pentola capiente la carne (gallina e manzo), le verdure pulite, l'acqua e il sale. Porta a bollore e lascia cuocere a **fiamma dolce per circa 3 ore**.



2 Per il brasato, taglia grossolanamente carote, sedano e porro. Crea un **bouquet garni**:

prendi la foglia esterna del porro e usala per avvolgere anice stellato, chiodi di garofano, ginepro, salvia, rosmarino e alloro. Lega il pacchetto con spago da cucina.





FASE 2: ROSOLATURA E COTTURA DEL BRASATO

- 1 In una pentola dal fondo spesso versa un filo d'olio e rosola bene i pezzi di carne (manzo, maiale, coniglio). Unisci le verdure tagliate e fai insaporire. Sfuma con il vino rosso, lascia evaporare l'alcool e regola di sale e pepe.



- 2 Trasferisci carne e verdure in una teglia da forno (o usa la stessa pentola se adatta).
Aggiungi 500g del brodo preparato e il pacchetto di aromi. Copri con alluminio o coperchio e cuoci in forno statico a 200°C per circa 2 ore.





FASE 3: FINITURA DEL RIPIENO (IL GIORNO DOPO)

- 1 Sforna e lascia intiepidire. Elimina le ossa, sminuzza la carne con le mani e poi trita tutto (carne e verdure) finemente al coltello. Filtra il fondo di cottura. **Conserva carne e fondo separati in frigo per una notte.**





- 2** Il mattino dopo, riprendi la carne tritata. Aggiungi **2 cucchiari del fondo di cottura** (diventato gelinoso), il parmigiano, le uova e gli spinaci cotti ben strizzati e tritati. Regola di sale e pepe e **impasta bene con le mani** fino ad ottenere un composto omogeneo.







FASE 4: PREPARAZIONE DELLA SFOGLIA ALL'UOVO

- 1 Prepara la pasta: in una ciotola (o spianatoia) unisci farina, sale e le 8 uova. Impasta energicamente fino ad avere un panetto liscio ed elastico. Copri a campana e lascia riposare **30 minuti a temperatura ambiente**.





2 Taglia l'impasto a fette, infarina e passalo nella sfogliatrice. **Ripiegalo su se stesso un paio**

di volte per dare nervo, poi assottiglia progressivamente fino ad avere una sfoglia sottile.





FASE 5: FARCITURA E IL TIPICO "PIZZICOTTO" (PLIN)

- 1 Metti il ripieno in una **sac-à-poche** e distribuisci delle nocchie di impasto sulla sfoglia, distanziandole leggermente. **Piega la sfoglia su se stessa** per coprire il ripieno.



- 2 Premi con i palmi per **far uscire l'aria**. Rifila il bordo con la rotella dentellata. Ora il passaggio chiave: **pizzica la pasta** tra un ripieno e l'altro per sigillarla e separa i ravioli con la rotella. Disponili su **vassoi infarinati**.





FASE 6: COTTURA E CONDIMENTO CON IL FONDO DI BRASATO

- 1 In una padella fai sciogliere **burro e salvia**, poi aggiungi tutto il **fondo di cottura del brasato** rimasto e spegni.





- 2 Cuoci i ravioli in abbondante acqua salata (5-6 minuti). Scolali e saltali nella padella col condimento per insaporirli.



3 Impiatta e servi con una spolverata di parmigiano.





CONSIGLIO DELLO CHEF: COME CONSERVARE I RAVIOLI DEL PLIN

Se non consumi subito i ravioli, puoi conservarli in frigorifero per **massimo un giorno**, ben distanziati su un vassoio coperto con un canovaccio infarinato. Se desideri conservarli più a lungo, il metodo migliore è la **surgelazione**: metti il vassoio direttamente in freezer e, una volta che i ravioli saranno diventati duri, trasferiscili in un sacchetto per alimenti.

Al momento del bisogno, potrai cuocerli **ancora congelati** direttamente in acqua bollente, calcolando un paio di minuti in più rispetto alla pasta fresca. Il ripieno e il fondo di cottura, se avanzano durante la preparazione, si conservano in frigorifero per 2-3 giorni in un contenitore ermetico.

CONSIGLI E VARIANTI PER UN PLIN PERFETTO

Per un risultato da vero chef, assicurati che la sfoglia sia **quasi trasparente**: il Plin deve essere un velo sottile che lascia intravedere il colore del ripieno. Se la pasta dovesse asciugarsi troppo durante la formatura, inumidisci leggermente i bordi con un pennello bagnato d'acqua per garantire una chiusura perfetta.

Vuoi provare una variante tradizionale? Servi i ravioli "**al tovagliolo**": dopo averli scollati, adagiali semplicemente su un tovagliolo di lino bianco. In questo modo la pasta sprigionerà tutto il profumo del brasato senza filtri. Se invece ami i sapori intensi, puoi sostituire la salvia con del **timo fresco** o aggiungere una grattugiata di tartufo nero poco prima di servire.

Per quanto riguarda le carni, se non gradisci il coniglio, puoi aumentare la dose del maiale (usando la lonza) o aggiungere un pezzetto di **salsiccia piemontese** all'impasto per una spinta di sapidità extra.