

PRIMI PIATTI

Ravioli carciofi e ricotta

di: *giggina*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **5 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



I **ravioli carciofi e ricotta** sono proprio una bella idea! Soprattutto nel periodo pasquale quando le famiglie si riuniscono per festeggiare la ricorrenza religiosa della Pasqua e si imbandiscono le tavole con ogni ben di Dio, proprio in questo periodo i carciofi danno il meglio di sè sia nella quantità che nella qualità, allora perchè non approfittarne?

Partite da una base come quella dei ravioli di ricotta e aggiungete semplicemente dei carciofi sbollentati e frullati ed avrete un nuovo piatto tutto da gustare. In questo caso noi abbiamo preferito condirli con

del semplice sugo di pomodoro, ma voi sbizzarrite la vostra fantasia e conditeli come più vi piace. Un'idea potrebbe essere quella di condirli con un ragù di salsiccia in bianco che sul carciofo ci sta una favola!

Per la forma abbiamo preferito procedere con la classica forma quadrata del raviolo ma nulla vi vieta di farli tondi, a mezza luna o perchè no? Per i più bravi anche a tortello o tortellone!

Come diciamo sempre, la cucina è fantasia, ogni idea può trasformare un piatto comune nel VOSTRO piatto, del tutto personale e irripetibile!

PER LA PASTA

FARINA 00 200 gr

FARINA DI GRANO DURO O SEMOLA
100 gr

UOVA 1

TUORLO D'UOVO 7

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiari da tavola

SALE 1 pizzico

PER IL RIPIENO

CARCIOFI 6

RICOTTA 100 gr

PARMIGIANO GRATTUGIATO 40 gr

UOVA 1

SALE

PEPE NERO

PER IL CONDIMENTO

PASSATA DI POMODORO

SPICCHIO DI AGLIO 1

BASILICO 1 ciuffo

SALE

PREPARAZIONE

1

Per preparare i ravioli carciofi e ricotta dovrete partire dalla pulizia dei carciofi che non è

nulla di trascendentale ma bisogna sapere come procedere. Vi consiglio di indossare dei guanti perchè i carciofi potrebbero macchiarvi le dita anche se sono solo 6 ed il contatto è limitato.

Prendete il primo carciofo ed iniziate ad eliminare le foglie esterne più dure, vi accorgete facilmente quando le foglie inizieranno a cambiare diventando più morbide al tatto, a quel punto fermatevi nello sfogliare il carciofo.

Passate alla seconda operazione: con un coltello tagliate la punta del carciofo, almeno tre dita di punta. In questo modo eliminerete le spine sulla punta di ciascuna foglia, lasciando eventualmente solo quelle più morbide poste sulle foglie più interne del carciofo che male non fanno.

Tagliate, quindi, il gambo lasciandone proprio un pezzettino, direi un dito e procedete col coltello spellando e torrendo la base del carciofo come nella foto.

Infine, non vi resta che tagliare i carciofi a metà per rimuovere la peluria presente nel centro del carciofo. Questa peluria viene chiamata dialettalmente fieno. Eliminate la peluria nel centro del carciofo scavando con un semplice cucchiaino.







2 Ora che i carciofi sono pronti, non dovrete far altro che metterli a cuocere in abbondante acqua con sale. Lasciateli cuocere una ventina di minuti o fino a che non saranno ben cotti, ricordate che poi andranno frullati.





3 Passate, ora, alla preparazione della pasta fresca all'uovo. Se non siete molto esperti nella sua preparazione, vi consiglio di riunire gli ingredienti in una ciotola in modo tale che non si allarghino sul piano di lavoro. Per chi di voi, invece, è più esperto, non dovrei nemmeno dirlo, procedete al solito modo con la fontana di farina.

Riprendendo il discorso: riunite in una ciotola le due farine, quella 00 e la semola di grano duro, quindi unite l'uovo intero ed i tuolri, l'olio extravergine d'oliva ed il sale.

Iniziate ad impastare gli ingredienti mescolandoli semplicemente con una forchetta.







4 Quando le uova saranno state completamente assorbite dalla farina, non ci sarà più pericolo che queste "scappino" dal piano di lavoro, quindi potrete trasferire il composto sul tavolo per continuare a lavorarlo energicamente fino a che non otteniate un panetto di pasta liscia e omogenea.

Avvolgete la palla d'impasto in un foglio di pellicola trasparente e mettete da parte a riposare per almeno una mezz'oretta.



5 Ora i carciofi saranno ben cotti, scolateli e trasferiteli in un bicchiere che abbia l'imboccatura sufficientemente ampia per farvi passare un frullatore ad immersione.

Frullate ben bene i carciofi fino a che non otterrete una purea liscia.

Aggiungete, quindi, la ricotta e date un'altra frullata in modo tale che i due ingredienti si miscelino alla perfezione.



6 Trasferite l'impasto di carciofi e ricotta in una ciotola e aggiungete l'uovo, il parmigiano grattugiato, un pizzico di sale e una macinata di pepe nero. Mescolate molto bene il tutto fino a che gli ingredienti non siano molto ben amalgamati.





7 Dedicatevi, quindi, al condimento: fate scaldare un bel fondo d'olio extravergine d'oliva in una padella, aggiungete uno spicchio d'aglio in camicia appena schiacciato e fate prendere calore.

Non appena l'olio inizia a sfrigolare, aggiungete la passata di pomodoro e lasciate che questa si riduca a fuoco moderato. Aromatizzate la salsa con foglie di basilico spezzettate a mano e un bel pizzico di sale.





- 8 Riprendete la pasta fresca all'uovo e mettetela sul piano di lavoro infarinato con della semola di grano duro. Schiacciatela un pochino con le mani in modo tale da ammorbidirla, quindi fatela passare nella sfogliatrice via via in fessure sempre più strette fino ad arrivare alla penultima tacca.





9 Posizionate mucchietti di farcia, circa un cucchiaino, lungo tutta la sfoglia a distanza regolare, quindi sovrapponetene una seconda sfoglia a chiudere i ravioli. Premete con le mani tutt'intorno al ripieno così da far fuoriuscire tutta l'aria eventualmente intrappolata tra le sfoglie.





10 Con una rotella taglia pasta, tagliate i ravioli di forma quadrata eliminando la pasta in eccesso qualora ci fosse. Sigillate i ravioli schiacciando i bordi con i rebbi di una forchetta e disponeteli su di un piatto o vassoio spolverato con semola di grano duro.





11 Portate ad ebollizione una pentola colma d'acqua, salatela con del sale grosso e quando avrà spiccato bollore, aggiungete un filo d'olio extravergine d'oliva. Questo eviterà che i ravioli si attacchino l'uno all'altro. Tuffate delicatamente i ravioli nell'acqua bollente e fateli cuocere per al massimo 5 minuti, verificate la cottura della pasta assaggiandone un angolino poiché i tempi dipendono molto da quanto sottile o spessa l'avete tirata.





12 Una volta cotti, trasferite i ravioli carciofi e ricotta nel sugo di pomodoro, fate in modo che ne vengano ricoperti completamente. Servite i ravioli con un po' di salsa e una spolverata di parmigiano grattugiato a piacere.





CONSIGLIO