

PRIMI PIATTI

Ravioli

LUOGO: Europa / Ucraina

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: elevata COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

2 tazze di farina

2 uova

½ cucchiaino di sale

1/3 tazza d'acqua

ripieno.

PREPARAZIONE

- 1 Ammucchiare la farina su di una superficie piana e fare un buco nel centro. Versare le uova ed il sale nel buco. Aggiungere l'acqua, lavorando dal centro verso l'esterno del mucchio di farina, miscelare la farina nel liquido nel centro con una mano e tenere il mucchio di farina con l'altra. Lavorare a mano fino a che la pasta sia soda e omogenea. Coprire l'impasto con una ciotola calda, lasciare riposare per 10 minuti. Dividere l'impasto a metà, su di una superficie infarinata, usando metà impasto alla volta, stenderlo il più possibile.

Tagliare in dischi da 7.5cm con uno stampo per biscotti. Mettere un piccolo cucchiaino di ripieno su di un lato del disco di pasta. Inumidire il bordo con dell'acqua, piegare e schiacciare i bordi insieme. Assicurarsi che siano ben sigillati per prevenire che il ripieno fuoriesca.

Versare i ravioli in acqua salata bollente. Cuocere delicatamente 3/5 minuti, o fino a che i ravioli inizino a galleggiare. Estrarli dall'acqua con un cucchiaino forato.

NOTE

L'impasto tenderà ad asciugarsi. Se sarà troppo asciutto sarà difficile sigillare i bordi dei ravioli. Lavorare metà impasto alla volta, stenderlo formando un grosso disco e mettendo mucchietti di ripieno l'uno distante dall'altro e per poi tagliare i ravioli e sigillarli. Non mettere mai troppi ravioli nell'acqua di cottura. Si incollerebbero quando sono ancora crudi formando grumi una volta cotti.