RAVIOLI SAPORITI ALLA CALABRESE

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 400 g di farina più quella necessaria per infarinare la spianatoia,
- sale,
- tre uova.

Per il ripieno:

- 250 g di ricotta,
- tre uova,
- un grosso mazzo di prezzemolo (circa 60 g),
- pecorino grattugiato,
- sale.

Per il ragù di carne:

- una piccola cipolla,
- una carota,
- una costola di sedano,
- 20 g di pancetta,
- burro,
- olio,
- 100 g di salsiccia,
- 200 g di polpa di manzo tritata,
- un bicchiere di vino rosso,
- tre cucchiai di conserva di pomodoro,
- brodo di dadi,
- sale,
- pepe.

Vi consigliamo di preparare per primo il ragù poiché la sua cottura è piuttosto lunga: l'ideale sarebbe prepararlo addirittura il giorno precedente. Con la cipolla, la carota, il sedano (opportunamente puliti e lavati) e la pancetta preparate un battuto fine che metterete in una casseruola di terracotta con 40 g di burro e tre cucchiai di olio; fate rosolare finché vedrete appassire il tutto. Unite la salsiccia, privata della pelle e sminuzzata, e la carne tritata; mescolate e schiacciate con un cucchiaio di legno in modo da distribuire bene gli ingredienti, poi fateli insaporire a fuoco moderato finché avranno preso colore. Spruzzate con il vino rosso e, non appena questo sarà completamento evaporato, versate nella casseruola la salsina di pomodoro diluita con due mestoli abbondanti di brodo. Salate leggermente, pepate e

ponete il coperchio sul recipiente, facendo cuocere il ragù per 3-4 ore, sempre a fuoco bassissimo . Vi suggeriamo di mettere tra il recipiente ed il fuoco una rete spezza-fiamma, in modo che il calore sia appena percettibile e, soprattutto, non ci sia rischio che il ragù di attacchi al fondo della casseruola; durante la cottura, se necessario, aggiungete ancora un po' di brodo caldo. Al momento di preparare i ravioli procedete nel seguente modo: mettete la ricotta in una terrina, spappolata con il cucchiaio, incorporatevi le uova, il prezzemolo lavato e tritato finemente e una manciata abbondante di pecorino grattugiato; salate e amalgamate bene gli ingredienti tra loro. Coprite la terrina e lasciate riposare il composto mentre preparate la pasta secondo la ricetta base. Ora prendete il panetto di pasta e dividetelo in due o tre parti, stendendone una prima, con il matterello, in una sfoglia piuttosto sottile; ricordatevi di infarinare la spianatoia, se necessario. Ricavate dalla sfoglia dei lunghi rettangoli di pasta con il lato corto di circa 10 cm e adagiatevi sopra dei cucchiaini di ripieno abbastanza distanziati tra loro e invece ravvicinati a uno dei bordi lunghi del rettangolo. Coprite il ripieno con l'altro lembo di pasta e premete con la punta delle dita intorno ai mucchietti in modo da far combaciare bene i due strati di sfoglia. Quindi ritagliate i ravioli con la rotella dentellata. Continuate così fino ad aver esaurito pasta e ripieno Fate lessare i ravioli in acqua bollente salata, scolateli, disponeteli in una grande zuppiera di servizio scaldata e conditeli con il ragù ben caldo, cospargendoli poi di pecorino grattugiato e di un abbondante manciata di pepe nero (facoltativo). Si condiscono con ragù di carne e pecorino i "Ravioli saporiti alla calabrese".