RAVIOLONI ALLA GENOVESE

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 500 g di farina,
- sale,
- quattro uova.

Per il ripieno:

- 200 g di scarola,
- 200 g di lattuga,
- 100 g di cervello di vitello,
- burro,
- 250 g di fesa di vitello,
- un ciuffo di maggiorana,
- due uova,
- 100 g di parmigiano grattugiato,
- sale,
- pepe.

Per il condimento:

- 100 g di burro,
- parmigiano.

Mettete la farina a fontana sulla spianatoia, cospargetela di sale, rompetevi nel centro le uova e cominciate ad impastare, unendo un po' d'acqua per ottenere un impasto consistente. Lavorate energicamente, quindi fate una palla di pasta e mettetela a riposare per 30 minuti coperta da un tovagliolo umido. Ponete al fuoco, in una pentola, due litri di acqua, unite una manciata di sale grosso e portate ad ebollizione. Mondate la scarola e la lattuga, asportandone le prime foglie, e lavatele ripetutamente sotto l'acqua fredda; quindi mettetele nell'acqua bollente e lasciatele cuocere per circa 10 minuti. Scolate, poi lasciatele intiepidire e strizzatele bene. Pulite il cervello, tenendolo sotto l'acqua fredda, per privarlo di tutti i filamenti sanguigni. In un tegame mettete a rosolare con una noce di burro, a fuoco dolce, la fesa di vitello tagliata a fettine. Non appena tutti gli ingredienti saranno pronti passateli al tritacarne un paio di volte (prima le carni, poi le verdure) raccogliendo il passato in una terrina. Tritate finemente la maggiorana e unitela al passato con le uova, 100 g di parmigiano, una presa di sale e un pizzico di pepe. Mescolate a lungo gli ingredienti con un cucchiaio di legno per ottenere un composto omogeneo e ben amalgamato. Dividete il panetto di pasta in tre parti e stendete con il mattarello una sfoglia sottile: adagiatevi sopra, a qualche cm dal bordo, una fila di mucchietti di impasto distanziati tra loro, ripiegatevi poi sopra un lembo di pasta, pigiate con le dita intorno al ripieno e ritagliate con la rotellina dentata dei ravioli della grandezza di 3 cm l'uno. Premeteli bene lungo i bordi, affinché non si aprano durante la cottura. Procedete così fino ad esaurimento della pasta e del ripieno. Mettete sul fuoco l'acqua: unite una manciata di sale e portate ad ebollizione; fatevi cuocere i ravioli, togliendoli non appena saranno cotti (occorreranno circa 15-20 minuti). Disponeteli su un largo piatto ovale, conditeli con burro fuso e abbondante parmigiano e serviteli subito.