RAVIOLI ALLA CASALINGA

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 300 g di farina,
- sale,
- 3 uova.

Per il ripieno:

- quattro carciofi,
- uno spicchio d'aglio,
- una manciata di prezzemolo,
- 2 o 3 foglie di menta,
- olio,
- sale,
- pepe,
- 100 g di tonno,
- 2 uova,
- ricotta romana,
- 50 g di pecorino grattugiato,
- scorza grattugiata di mezzo limone,
- pangrattato.

Per condire:

- burro,
- un ciuffo di prezzemolo.

Preparate innanzitutto il ripieno: levate le foglie più dure e le punte spinose ai carciofi, tagliateli a metà, liberateli dell'eventuale fieno, lavateli e tagliateli a spicchi sottilissimi.
Tritate finemente l'aglio con il prezzemolo e la mentuccia, metteteli in un tegame con 3 cucchiai di olio e fateli crogiolare per qualche minuto a fuoco bassissimo, per evitare che il prezzemolo si secchi; quindi unite gli spicchi di carciofo, girateli bene nel condimento e lasciateli poi stufare, coperti, per circa 20 minuti, dopo averli salati e pepati.
Se necessario aggiungete qualche cucchiaiata di acqua calda.
A cottura ultimata, passateli nel frullatore riducendoli in poltiglia, insieme con il tonno.
Trasferite il composto in una terrina (che avrete prima pesato), controllate sulla bilancia il peso del composto stesso e incorporatevi un quantitativo di ricotta corrispondente a 2 terzi di peso.
Mescolate bene, unite le uova, il pecorino grattugiato, la scorza di limone e pangrattato a sufficienza per rendere l'impasto piuttosto consistente.
Lasciatelo riposare, coperto, mentre preparate la pasta.
Prendete il panetto, dividetelo in 3 e cominciate a stendere con il matterello, sulla spianatoia infarinata, una prima sfoglia.

Fate una fila di mucchietti di ripieno a qualche centimetro dal bordo della sfoglia, copriteli con il lembo di pasta rimasto libero, premete bene con la punta delle dita intorno a ciascun mucchietto, per far aderire la pasta, e ritagliate con l'apposito stampino dei ravioli quadrati.
Procedete così fino ad esaurimento della pasta e del ripieno.
Fate cuocere i ravioli in abbondante acqua bollente salata, per circa 15-20 minuti, poi scolateli con il mestolo forato e metteteli in una zuppiera di servizio scaldata.
Conditeli con il burro fuso e profumato con il prezzemolo tritato.