RAVIOLI GIULIO II

Ingredienti per 4-6 persone:

Per la pasta:

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

Per il ripieno:

- 50 g di lardo grasso,
- uno spicchio d'aglio,
- 400 g di scamone di manzo,
- 20 g di burro,
- olio,
- 2 cipolle,
- sale,
- pepe,
- un bicchiere di vino rosso robusto (tipo barbera),
- brodo,
- pangrattato,
- parmigiano grattugiato,
- 2 uova.

Per il condimento:

- burro,
- salvia,
- parmigiano grattugiato.

Innanzitutto preparate il ripieno per i ravioli che richiede una lunghissima cottura.
Tagliate a listarelle il lardo e ponetelo nel freezer per 15 minuti in modo che si indurisca; tagliate a filetti lo spicchio d'aglio sbucciato.
Con questi 2 ingredienti lardellate e steccate lo scamone, usando l'apposito punteruolo, o anche un coltello lungo e molto appuntito, con cui praticherete dei fori nel pezzo di carne.
Prendete una casseruola di terracotta, mettetevi il burro e cinque cucchiai di olio e fatevi appassire, a fuoco dolce, le cipolle tritate finemente, finché saranno ridotte quasi in poltiglia.
Quindi adagiate nel recipiente la carne, salatela poco, pepatela abbondantemente con pepe macinato al momento e fatela colorire da ogni parte, rigirandola con 2 cucchiai o con una paletta, perché non deve assolutamente essere punzecchiata dalla forchetta.
Quando avrà preso colore, bagnatela con il vino rosso che fa rete evaporare della metà.

Quindi coprite la carne per 2 terzi con il brodo caldo (meglio se userete brodo di carne), chiudete il recipiente e mettete tra questo e il fuoco un disco spezza-fiamma, in modo che il calore proveniente dal fornello sia quasi insensibile.
Fate cuocere per circa 5 ore, controllando di tanto in tanto che la carne non attacchi sul fondo del recipiente.
A cottura ultimata il sugo dovrà presentarsi molto denso; levatelo dal recipiente di cottura, mettetelo in una terrina, unitevi un terzo della carne finemente tritata, (il resto potrete mangiarlo tagliato a fette), qualche cucchiaiata di pangrattato, quattro buone manciate di parmigiano, 2 uova e, se volete, una presa di noce moscata.
Amalgamate gli ingredienti alla perfezione in modo da ottenere un impasto abbastanza consistente (se fosse troppo morbido aggiungete ancora un po' di pangrattato).
Circa 30 minuti prima che la carne finisca di cuocere potete cominciare a preparare la pasta.
Mettete la farina a fontana sulla spianatoia, cospargetela di sale, rompetevi nel mezzo le uova e, con la punta delle dita, buttate la farina verso il centro, lavorando fino a che i 2 ingredienti saranno ben amalgamati.
A questo punto incominciate a impastare energicamente, in modo da ottenere una pasta soda ed elastica che metterete a riposare, coperta da un tovagliolo umido, per circa 30 minuti.
Quando il ripieno sarà pronto stendete la sfoglia; se avete la macchinetta, staccate dal panetto un pezzetto di pasta per volta (lasciando la restante pasta coperta da una scodella, in modo che non si asciughi) e passatelo nei rulli della macchinetta, prima un po' distanziati, poi sempre più ravvicinati, in modo da ottenere una striscia di sfoglia molto sottile.
Se viceversa usate il matterello, stendete la pasta sulla spianatoia infarinata (usando un terzo del panetto), sempre in una sfoglia molto sottile.
Quindi disponete sulla sfoglia, a qualche centimetro dal bordo, dei cucchiaini di ripieno, un po' distanziati tra loro.
Ripiegatevi sopra il lembo di sfoglia libero, poi premete con la punta delle dita tra un mucchietto e l'altro, in modo da far bene aderire i 2 strati di pasta, quindi tagliate i ravioli, con uno stampino rotondo, appoggiandolo però in modo che solo la metà copra la pasta, così da ottenere delle mezzelune.
Preparate tutti gli altri ravioli nello stesso modo, fino a esaurimento della pasta e del ripieno.
Tenete presente che dopo il taglio di una striscia di ravioli, la pasta rimasta sarà tutta a zig-zag per cui, con la rotella dentellata o un coltello, bisognerà rifilarla in modo che risulti nuovamente diritta.
Mettete i ravioli così preparati a cuocere in acqua salata che, nel frattempo, avrete portato ad ebollizione, poi scolateli delicatamente con un mestolo forato.
Adagiateli su un piatto ovale di servizio ben scaldato, irrorateli con burro fuso profumato alla salvia, cospargeteli di abbondante parmigiano grattugiato e portateli subito in tavola ben caldi.