

RAVIOLI ALLA RUSTICA

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

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

Per il ripieno:

- una piccola cipolla,
- burro,
- 200 g di salsiccia,
- 300 g di verza (le foglie più bianche),
- 50 g di prosciutto cotto,
- un litro e mezzo di brodo di pollo,
- sale,
- pepe,
- 100 g di Emmental,
- 2 uova,
- pangrattato.

Per condire:

- burro,
- parmigiano reggiano.

Preparate per prima cosa il ripieno perché richiede più di 1 ora di cottura.

Tritate finemente la cipolla, mettetela in una casseruola di coccio con 30 g di burro e fatela appassire a fuoco molto dolce, quindi unitevi la salsiccia, privata della pelle e sminuzzata e fatela colorire sempre a fiamma bassa, rimestando di tanto in tanto.

Nel frattempo pulite la verza, lavatela e trinciatela a listarelle molto sottili.

Tritate grossolanamente il prosciutto, poi mettete entrambi gli ingredienti nella casseruola della salsiccia, mescolate per amalgamarli bene e fate stufare, a fiamma debolissima, per circa 1 ora, aggiungendo, se necessario, un po' di brodo. Salate e pepate durante la cottura.

Verso il termine del tempo stabilito potete cominciare a preparare la pasta secondo la ricetta base.

Nel frattempo la verza sarà pronta; passate tutto al tritaverdure, usando il disco più fine e raccogliendo il passato in una terrina; incorporatevi l'Emmental grattugiato grossolanamente (con la grattugia a grana grossa), le uova, un pizzico di pepe, sale e tanta mollica di pane, grattata molto fine, quanta ne basta per dare una discreta consistenza al composto; amalgamate tutto bene.

Ora prendete il panetto di pasta, staccatene un terzo (lasciando il resto sotto una scodella affinché non si asciughi troppo) e stendete una prima sfoglia sottile, dalla quale ricaverete dei dischetti di 5 cm di diametro, ritagliandoli con lo stampino dentellato.

Mettete nel mezzo di ogni disco un cucchiaino di ripieno e piegatelo a metà, in modo da ottenere delle mezzelune.

Procedete così fino ad esaurire pasta e ripieno.

Schiacciate bene la pasta intorno ai bordi.

Nel frattempo portate ad ebollizione il brodo di pollo e, quando i ravioli saranno pronti, fateli cuocere per circa 15-20 minuti.

Potete servirli in brodo oppure conditi con burro e parmigiano grattugiato.