

CASSOEULA DI PAPPARDELLE

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di pasta tipo pappardelle,
- 300 g di lonza di maiale,
- 300 g di salsiccia,
- 1 cipolla,
- 1/2 verza,
- 1/2 scatola di pomodori pelati,
- 1 grattugiata di formaggio parmigiano grattugiato,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- 1 filo di olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Soffriggere una cipolla in un po' di olio; tagliare a pezzetti abbastanza piccoli la lonza di maiale e la salsiccia (oppure salamini per la verzata).

Rosolare bene la carne, aggiungere quindi la verza ridotta a strisce e quando tutto è ben soffritto, sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco secco e infine unire i pelati; salare e lasciare cuocere lentamente fino a che il sugo risulterà cremoso.

Condire la pasta cotta al dente e servirla immediatamente, con una generosa grattugiata di parmigiano e un filo di olio crudo.

Casunzei

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

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

Per il ripieno:

- 3 panini,
- latte,
- 150 g di salsiccia,
- 20 g di formaggio parmigiano grattugiato.

Per il condimento:

- burro,
- formaggio parmigiano.

Per prima cosa preparate la pasta: mettete la farina a fontana sulla spianatoia, spolverizzatela con il sale, rompetevi nel mezzo le uova e cominciate a lavorare secondo la ricetta base.

Intanto preparate il ripieno: mettete la mollica di pane sbriciolata in una tazza, copritela di latte e lasciatela ben ammollare; poi strizzatela, trasferite in un'altra terrina, incorporatevi la salsiccia che avrete privato della pellicina e sminuzzata, aggiungete il parmigiano e amalgamate bene i tre ingredienti.

Non sarà necessario salare il ripieno in quanto la salsiccia è già saporita.

Ora dividete il panetto in tre parti, mettetene una prima sulla spianatoia e ricavatene una sfoglia molto sottile, nella quale ritaglierete dei rettangoli di cm 8 x 12.

Nel frattempo tenete il restante panetto sotto una scodella in modo che non si asciughi troppo.

Quando i primi rettangoli saranno pronti, mettete nel mezzo di ciascuno un cucchiaino di ripieno e piegate i ravioli in due dal lato più lungo, in modo da formare una striscia di cm 4 x 12.

Con la punta delle dita premete bene la pasta intorno ai bordi, poi formate, lungo il lato di piegatura della pasta, delle piccole 'pinces' o pieghe, premendole bene e dando al raviolo quasi la forma di un ferro di cavallo.

Procedete così fino ad esaurimento degli ingredienti.

Man mano che i ravioli sono pronti metteteli su un canovaccio infarinato, coperti da un altro telo.

Portate ad ebollizione l'acqua salata, fateli cuocere e scolateli poi con delicatezza.

Formate degli strati in una zuppiera di servizio riscaldata e coprite ogni strato con burro fuso e parmigiano grattugiato.