CASONSEI (RAVIOLI BRESCIANI)

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

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

Per il ripieno:

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

Per il condimento:

- burro,
- 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.