

RAVIOLI di ricotta



Virgix
www.virgilio.org

PREPARAZIONE

della pasta e dei ravioli

Impastare la pasta:

Disporre la farina in una zuppiera, sgusciare le uova, aggiungere il sale e il cucchiaino di olio d'oliva:



Le uova sono state appena sgusciate



Si inizia a girare il tutto con la forchetta



L'insieme comincia ad amalgamarsi

Sbattere le uova con la forchetta, lasciando sempre un velo di farina fra le uova e il recipiente, e continuare a girare in modo che le uova incorporino la farina.

Quando la forchetta incontrerà molta resistenza, cominciare a lavorare l'impasto con le mani, sino a formare una grossa palla.



Dapprima l'impasto non è uniforme e farinoso



Continuando a lavorarlo assume un colore giallo



Infine diventa liscia e elastica

Attenzione ai cosiddetti "pasterelli", che sono frammenti di impasto che si staccano dall'impasto durante la lavorazione: all'inizio possono essere recuperati, ma poi da quando l'impasto assume la colorazione gialla questo non è più possibile, possibilmente toglierli stacciando la farina.

Avvolgere a questo punto la palla dell'impasto nella pellicola trasparente, oppure metterla fra due piatti, e lasciarla riposare per circa 30 minuti: nel frattempo preparare l'impasto.



La pasta sta "riposando" e la farina in eccesso è stata stacciata

Preparare l'impasto per il ripieno:

Amalgamare:

- 200 g. di bietole lesse,
- 500 g. di ricotta di pecora,
- 100g. di parmigiano reggiano,
- 1 uovo, sale e noce moscata.



L'impasto per i ravioli

Ricetta per **4 persone**
Preparazione: **3.30 ore**

Ingredienti per la pasta:

5 uova
500 g. farina
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino olio di oliva

Ingredienti per l'impasto:

200 g. bietola lessata
500 g. ricotta di pecora
100 g. parmigiano reggiano
1 uovo
sale
noce moscata

Attrezzatura specifica:

Maccchina per la pasta "Imperia" o simile
Raviolatrice (opzionale)
Rotella tagliapasta ondulata

è pronto

L'utilizzo della macchina per la pasta a rulli è molto semplice: la pasta va prelevata a piccole quantità e fatta passare attraverso i rulli nella posizione di massima apertura: in questa prima fase ogni volta l'impasto va rigirato e ripiegato in 3 parti, e fatto passare fra i rulli inserendo il lato più largo.



Si preleva una piccola quantità di pasta



la pasta viene ripiegata in tre...



La pasta va fatta passare alcune volte

Lo scopo di questa lavorazione è quello di ottenere una forma rettangolare il più regolare possibile, in modo da utilizzare in pieno la larghezza dei rulli della macchina.



La forma dell'impasto diventa rettangolare



Fatto! Adesso si può iniziare



La ghiera di regolazione della distanza rulli

Quando la pasta ha assunto una forma regolare ed è liscia e consistente si riduce progressivamente l'apertura dei rulli agendo sull'apposita ghiera fino ad arrivare - per questo tipo di preparazione - al terz'ultimo foro: spessori di pasta più piccoli sarebbero molto più difficili da lavorare.

Passando la sfoglia fra i rulli occorre infarinare le strisce per dar modo alla pasta di scivolare sulla macchinetta (dato che con una mano serve per la manovella, l'altra recupera la sfoglia che esce - in modo da evitare che si accartocci su se stessa, col pericolo che si attacchi) la sfoglia in entrata deve necessariamente scivolare sulla macchinetta (vedi figura centrale sopra a questo testo).

Due raccomandazioni:

- mano a mano che le strisce sono pronte, preparare i ravioli, altrimenti le strisce rischiano di seccarsi, rendendo difficoltosa la chiusura dei ravioli;
- cercate di infarinare le strisce solo su un lato: il lato che ospiterà l'impasto - quello interno, per intendersi - è bene che rimanga non infarinato in modo che i ravioli chiudano bene.

Preparazione dei ravioli:

1 - metodo classico

Distribuire un cucchiaino di ripieno sulla striscia di sfoglia ad una distanza di circa due centimetri l'uno dall'altro, quindi chiudere la striscia a libro, pressando la pasta e tagliare con la rotella ondulata.

Conviene ripassare manualmente i bordi del raviolo per chiudere bene la pasta.



I mucchietti di impasto disposti sulle strisce



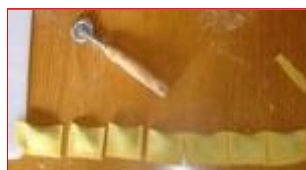
Ripiegare la pasta a libro



Accertarsi della buona chiusura dei ravioli



Tagliare: gli sfridi verranno reimpastati



Ravioli pronti!



I ravioli su un telo sopra la spianatoia (opzionale)

2 - La "raviolatrice"

La raviolatrice che utilizzata - (ne esistono anche altri tipi) - è a forma di vaschetta del ghiaccio per frigo, con le vaschette predisposte per sfornare i ravioli.

L'accortezza fondamentale da usare è quella di distendere la pasta con la parte infarinata rivolta verso il basso, ed in caso di primo utilizzo converrebbe infarinarla leggermente.

Per prendere pratica conviene utilizzare solo una parte della superficie utile.

Il ripieno va negli appositi incavi - senza eccedere - poi si ricopre sempre a libro e si comprime con il palmo della mano.

Infine, utilizzando il mattarello in dotazione, finire di spianare ulteriormente la pasta, ed infine capovolgere ed estrarre... Nessuna paura se i ravioli non fossero divisi perfettamente, la rotella tagliapasta sistemerà tutto.



L'impasto per i ravioli è stato inserito



Ravioli pronti!
Solo qualche ritocchino



I ravioli su un telo sopra la spianatoia (opzionale)

Conclusione...

I ravioli sono pronti per la cottura, e potranno essere conditi a piacere: personalmente li preferisco col burro e salvia, ma sono accettabili anche con il ragù di carne o con un sugo di funghi porcini.