

Ravioli Clara

Ingredienti

per la pasta:

300 gr.di farina di semola

3 uova

1 pizzico di sale

Per il ripieno

150 gr.di carne di vitello

100 gr.di carne di maiale

2 etti di salciccia

2 foglie di cavolo verza

1/2 bicchiere di riso

1 cipolla di media grandezza

1 spicchio d'aglio

1 gambo di sedano

1 rametto di prezzemolo

1 rametto di basilico

1 bella manciata di parmigiano

1 uovo

1 bicchiere di vino bianco

del brodo di verdure

olio q.b.

burro q.b.

Preparazione

Per il ripieno

In una ciotola mettete le carni, mischiatele e poi mettetele in una padella con un poco d'olio e un pezzetto di burro, farle soffriggere avendo cura di sgranare la carne durante la cottura, quando sarà dorata aggiungere la cipolla, il sedano, l'aglio tritati, 2 foglie di alloro, sempre mescolando con cura, quindi aggiungere il prezzemolo, il basilico sempre tritati, il sale e il pepe. A metà cottura aggiungere le 2 foglie di cavolo verza e fatele cuocere insieme alla carne. Dopo di che aggiungere un bicchiere di vino bianco e lasciare cuocere per 1 ora a fuoco basso, mescolando di tanto in tanto

e se rimane un pò asciutto aggiungere del brodo vegetale. Una volta raggiunta la cottura lasciare raffreddare.

Quando il composto si è raffreddato, aggiungere l'uovo e il parmigiano, il riso precedentemente bollito, mescolare con cura e poi mettere il composto in un mixer e tritaterlo in modo che il composto sia omogeneo, metterlo in frigorifero fino al confezionamento dei ravioli.

Nel frattempo che il ripieno cuoce, fare la pasta: mettere sulla spianatoia la farina, fare al centro la fontanella con dentro le uova e il pizzico di sale, con una forchetta sbattere le uova incorporando poco per volta la farina, quando l'impasto si fa consistente mettere sulla spianatoia un po' di farina e continuare a lavorare l'impasto con le mani finché diventi omogeneo ed elastico, metterlo nella pellicola trasparente in frigorifero per 30 minuti.

Passato il tempo prendere la pasta stenderla con il mattarello o con la nonna papera, possibilmente fine, tagliarla a fogli di grandezza dello stampo per fare i ravioli, mettere un po' di farina nello stampo e sopra stendere il foglio di pasta, avendo cura di premere con un dito la pasta dove verrà messo la noce di ripieno, dopo averli riempiti tutti prendere un pennello e bagnarlo con l'acqua passarlo sulla pasta dove verranno chiusi i ravioli, prendere un altro foglio di pasta stenderlo su tutto e passando sopra con il mattarello saldare i ravioli. A questo punto capovolgere lo stampo e verranno fuori i ravioli che dovranno essere tagliati con una rondella a uno a uno, lasciarli sulla spianatoia su una piccola coltre di farina ad essicare un po'. Buttarli in acqua salata bollente per poco tempo essendo freschi.