



PASTA

Ravioli di barbabietole e patate



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

35 MIN



TEMPO DI COTTURA

40 MIN



CALORIE

650K

NOTE

30 MINUTI DI RIPOSO

INGREDIENTI

PER LA PASTA

100 g di Farina 0

100 g di Farina di semola di grano duro

2 Uova

Sale

PER IL RIPIENO

300 g di Barbabietole rosse gi cotte

300 g di Patate

1 Scalogno

60 g di Parmigiano grattugiato

10 cl di Vino bianco secco

1 ciuffetto di Erba cipollina

2 rametti di Timo fresco

Noce moscata

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

PER IL CONDIMENTO

8 foglie di Salvia fresca

100 g di Burro

Sale

Pepe

Preparazione

- Lavate le patate e cuocetele a vapore per circa 25 minuti (dal bollore dell'acqua): dovranno essere morbide ma non sfatte. Scolatele e fatele appena intiepidire.
- Nel frattempo preparate la sfoglia: setacciate le due farine, mescolatele, disponetele a fontana su una spianatoia e versatevi al centro le uova e un pizzico di sale. Iniziate a sbattere le uova con una forchetta e a mano a mano incorporate le farine, poco per volta.
- Quando le uova non riescono più a 'prendere' farina, proseguite a piene mani, lavorando bene l'impasto con il polso e infarinando ogni tanto la spianatoia per non farlo attaccare. Dovete ottenere una palla liscia ed elastica, che farete riposare 30 minuti coperta da un canovaccio o da pellicola alimentare.
- Frullate le barbabietole in un mixer e mettetele da parte.
- Mondate e lavate lo scalogno, tritatelo e fatelo appassire in una padella con un filo di olio, per 2-3 minuti a fiamma bassa. Sfumate con il vino e unite le barbabietole preparate; cuocete per qualche minuto, perché il composto si addensi un po', quindi trasferitelo in una ciotola.
- Passate le patate cotte con lo schiacciapatate direttamente nella ciotola; unite il parmigiano, un pizzico di sale e pepe e mescolate bene.
- Stendete la pasta. Con una spatola piatta grattate bene il fondo della spianatoia in modo che non rimangano residui secchi di pasta. Dividete l'impasto in 2 parti, prendetene una e lasciate l'altra coperta con pellicola per non farla seccare; infarinate la spianatoia e iniziate a tirarla con il matterello fino a ottenere una sfoglia sottile, leggera e resistente. Adagiatela su un telo leggermente infarinato, copritela e tirate l'altra metà di impasto sulla spianatoia nuovamente infarinata.
- Distribuite sulla sfoglia cucchiaini di ripieno, distanziati fra loro circa 5 cm, e sovrapponetevi l'altra sfoglia; pigiate con le dita fra un rilievo di ripieno e l'altro, eliminando più possibile l'aria. Infine ritagliate i ravioli con una rotella dentata, oppure passando la lama di un coltello infarinato fra i rilievi di ripieno, così da ottenere dei ravioli quadrati. Controllate che bordi dei ravioli siano ben sigillati in modo che non perdano il ripieno in cottura.
- Preparate il condimento. Lavate e asciugate perfettamente le foglie di salvia e mettetele con il burro in una padella larga antiaderente. Salate leggermente, pepate e ponete su fuoco bassissimo per pochi minuti, perché si sprigioni tutto l'aroma dalle foglie; il burro non dovrà arrivare a temperatura troppo alta e dovrà rimanere chiaro.
- Lessate i ravioli in abbondante acqua bollente salata. Quando vengono a galla fateli cuocere per 3-4 minuti, poi scolateli con una schiumarola e adagiateli nella padella con il burro caldo. Girateli con delicatezza e serviteli subito.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- La farina di semola di grano duro è di gran lunga preferibile alla farina di grano tenero per preparare la pasta in casa: la sfoglia risulterà infatti più porosa e assorbirà meglio il condimento, senza tuttavia sfaldarsi.
- Per far sì che i ravioli si sigellino bene e non fuoriesca il ripieno durante la cottura, è fondamentale non dare alla sfoglia il tempo di asciugarsi: va riempita subito dopo averla stesa. Se tuttavia notate che si è seccata un pochino, bagnate la punta dell'indice d'acqua e passatelo sui bordi dei singoli ravioli, prima di sigillarli fra loro.
- Potete realizzare una maggiore quantità di ravioli, così quelli che avanzano li congelerete. Appoggiateli su vassoi non troppo grandi, in un solo strato, e metteteli nel freezer; quando sono congelati trasferiteli in sacchetti alimentari, così da averli già in porzioni. Basta toglierli dal freezer e tenerli a temperatura ambiente finché si saranno ammorbiditi, poi cuoceteli come suggerito nella ricetta.
- Arricchite il condimento dei vostri ravioli: per 4 persone scaldate insieme al burro 2 cucchiari rasi di semi di papavero e, prima di servirli, spolverizzateli con 40 g di parmigiano grattugiato.