

RAVIÒLE DÈL PLIN

Innanzi tutto devo dire una cosa.. “Eli, sei un mito” in un anno di partecipazione all’MTC sei riuscita a vincere ben due volte, tutto meritato naturalmente!! Da te c’è sempre da imparare, la tua arte culinaria mi incanta sempre di più e il tuo modo di descrivere le tradizioni e le tecniche invoglia a mettersi subito all’opera!

Questa ricetta già l’avevo adocchiata dopo la prima pubblicazione sul blog di Elisa e così, diversi mesi fa, la provai , anche se con qualche piccolo cambiamento, in realtà per partecipare ad un contest in cui si chiedeva di realizzare una ricetta della tua “food friend” ovvero la foodblogger del cuore!! Di fatto però, la ricetta doveva essere una torta e quando me ne resi conto ormai avevo già digerito i Plin, poco male perchè sono buonissimi!!

Campeggiano da mesi tra le bozze del mio blog aspettando solo il momento giusto per essere pubblicati... ed eccoli qui, voglio però fare una precisazione, la pasta probabilmente è troppo grossa, ma non è colpa mia.. sono reduce da anni e anni di scuola della mamma che tira la pasta piuttosto grossa perchè a noi piace così!!



RAVIO'LE DÈL PLIN

per 4 persone

da una ricetta di Elisa

per la pasta

4 uova

400 g di farina

per il ripieno

150 g di spinaci (pesati cotti)

200 g di salsiccia

20 g di Parmigiano Reggiano

1 spicchio d'aglio

1 cipollotto

1 patata piccola lessa (circa 100 gr pesata cotta e pelata)
rosmarino
noce moscata
olio evo
pepenero
1 uovo
per condire
burro
salvia
Parmigiano Reggiano



Lessate gli spinaci, lavati e mondati, strizzateli bene e teneteli da parte. Lessate una patata, sbucciatela e schiacciatela con lo schiaccia patate. Nel frattempo rosolate

la salsiccia con uno spicchio d'aglio e il cipollotto tritato in una padella in cui avrete messo un filo d'olio extravergine d'oliva, aggiungete qualche ago di rosmarino e pepate. Mettete tutto in un mixer, spinaci, patate, Parmigiano e il composto di salsiccia, unite un pizzico di pepe e di noce moscata, frullate e quando il composto sarà raffreddato unite un uovo e fatelo ben amalgamare.

Per la pasta, rovesciate a fontana la farina sul tagliere, con la mano create un buco al centro dove metterete le uova, iniziate a lavorare con la forchetta prendendo sempre più farina dai bordi, quando non riuscirete più a lavorare con la forchetta iniziate ad impastare a mano per circa 10 minuti finchè l'impasto sarà liscio e omogeneo, formate una palla, avvolgetela nella pellicola e fate riposare 15 minuti. Stendete un velo di farina sul tagliere e iniziate a stendere la pasta col mattarello fino a creare una sfoglia sottile. Tagliate delle strisce per tutta la larghezza della pasta alte circa 12-13 cm, posizionate dei piccoli mucchietti di impasto uno vicino all'altro alla distanza di circa 1 cm per il verso della lunghezza e leggermente decentrati, inumidite appena la pasta con dell'albume o dell'acqua, rovesciate la parte più "alta" della pasta sopra l'altra parte. a questo punto date un pizzicotto tra i mucchietti di ripieno e sigillate bene con le dita tutta la parte davanti alle raviole, con una rotella tagliate tutto il lato lungo rimanendo a pochi millimetri dal ripieno, ora con la rotella passate in mezzo ai vari ravioli partendo dalla parte dietro ovvero quella intera dove non c'è la giunta della pasta.

Fate bollire dell'acqua salata, cuocete pochi minuti i plin e conditeli con burro e salvia, io ho messo anche un po' di parmigiano Reggiano.

Raviòle
dël Plin



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo all'MTC di settembre

