RAVIOLI ALLA ROBIOLA CON PESTO DI CAVOLO NERO PECORINO E NOCI

Ci sono quelle verdure "sconosciute" che raramente si riescono a trovare al supermercato, poi accada che all'improvviso appaiono e le vedi quasi ovunque... è quello che è successo l'anno scorso con il cavolo nero che dalle mie parti non era comune. L'ho sempre usato nelle mie zuppe con grandissima soddisfazione tanto che è diventato l'ingrediente principale che non può mancare mai. Questa volta però ho deciso di usarlo per fare un pesto che a dire il vero mi è piaciuto più di quanto immaginassi e anche qui a casa ha superato il test a pieni voti. Io l'ho usato per condire una pasta ripiena ma credo che stia benissimo con qualsiasi pasta.

Il pecorino di fossa che ho utilizzato è quello di Sant'Agata Feltria che ha un sapore più delicato rispetto ad altri formaggi di fossa ma rimane pur sempre molto saporito. L'equilibrio del pecorino e del cavolo è comunque molto buono in quanto nessuno dei due sapori prevale sull'altro.

Vi lascio anche un'idea per una zuppa deliziosa con il cavolo nero, topinambur e tanti cereali, la mia ricetta la trovate qui



RAVIOLI ALLA ROBIOLA CON PESTO DI CAVOLO NERO PECORINO E NOCI



- Per la pasta
- 190 g di farina 00
- 2 uova
- 200 g di robiola
- pepe nero
- Per il pesto
- 60 g di cavolo cavolo nero (foglie tenere)
- 20 g di pecorino di fossa o altro saporito
- 2 noci
- 1/2 spicchio d'aglio
- 40 g di olio extravergine d'oliva
- Per completare
- 1 noce
- 4 mezzi pomodorini secchi sott'olio
- 1. Per la pasta, su di un tagliere disponete la farina, con la mano formate un buco al centro, rompete le uova e versatele all'interno.
- 2. Lavorate inizialmente con una forchetta e proseguite a mano fino a formare un impasto omogeneo.
- 3. Lasciate riposare la pasta 30 minuti coperta da un piatto.
- 4. Nel frattempo lavate le foglie tenere del cavolo nero e lessatele 2 minuti in acqua bollente.
- 5. Scolate il cavolo e passatelo immediatamente in acqua fredda, strizzate benissimo le foglie per togliere tutta l'acqua.
- 6. Tritate grossolanamente le foglie e mettetele nel mortaio, unite le noci, il pecorino, l'aglio e una paste

- dell'olio.
- 7. Con il pestello iniziate a lavorare il pesto aggiungendo l'olio rimasto un po' per volta.
- 8. Io ho lasciato il pesto un pochino grumoso ma se lo desiderate più liscio basterà pestarlo di più.
- 9. Mettete in una ciotola la robiola ed il pepe nero e lavorate con una forchetta
- 10. Riprendete la pasta e stendetela sottile.
- 11. Tagliate delle strisce alte circa 4 centimetri e a loro volta dividetele in quadri. Disponete al centro una nocciola di robiola piegate formando un triangolo.
- 12. Sigillate bene i bordi e passateli con i rebbi di una forchetta.
- 13. Cuocete la pasta in abbondante acqua salata bollente per circa 3-4 minuti.
- 14. Scolate la pasta e conditela con il pesto di cavolo nero, completate con dei gherigli di noci e i pomodorini secchi tagliati a pezzetti.













