

Quanti modi di fare e rifare: ravioli di pere con speck e aceto balsamico.



Un nuovo "6"

Un altro mese.

Un nuovo appuntamento con la cucina aperta di "Quanti modi di fare e rifare..."



stavolta ospiti a casa di Elena per gustare i suoi fantastici Ravioli di pere con speck e aceto balsamico .

A dire la verità credevo proprio che a questo giro avrei passato la mano. Ma non perché la ricetta non mi piacesse, tutt'altro. E' una di quelle che (come si dice) "m'attizza" e pure parecchio. E col senno di poi posso affermare che il fiuto ancora una volta me l'ha detta giusta.

Semmai pensavo che non avrei trovato il tempo per una preparazione lunga come quella della pasta ripiena e soprattutto, **chi l'aveva mai fatto un raviolo prima?**

Con la mia solita fiducia e autostima alle stelle già vedevo la cucina invasa da ritagli di pasta appiccicati, ravioli sghembi, mezzi aperti e mezzi chiusi, ripieno sparso sulla spianatoia come sparato da una mitragliatrice e io...furiosa come un toro davanti a un drappo rosso, coi capelli irti sulla testa!

E invece, con grande sorpresa, niente di tutto ciò!

Complice un lunedì di Pasquetta passato in casa, sfornata da poco la schiacciata della nonna, non ho lasciato freddare troppo quel reminder all'appuntamento di maggio e mi sono ritrovata con le mani in pasta.

Non solo ho impiegato meno tempo di quanto mi aspettassi senza il campo di battaglia che mi ero pre-figurata, ma arrivata a chiudere l'ultimo raviolo ho pensato "come, già finito? proprio adesso che mi stavo divertendo!"

Eh sì, perchè mi sono davvero divertita, divertita e rilassata in cucina, senza orologi sotto mano, mille cose da gestire tutte insieme, tempi da rispettare e la sensazione di acqua alla gola. Solo una piacevolissima mattinata da impiegare nel mio hobby preferito...nient'altro ^_^

E a parte la talpa che a pranzo, dopo averne spazzolati via **12** (!!!), ha avuto il coraggio di esordire con un "**se ce ne fosse stato qualche altro...**" (NO COMMENT!), la soddisfazione più grande è stata un paio di settimane fa quando ho azzardato a

cuocerne un assaggio (una parte li avevo congelati) per i miei.

Su mia mamma avevo qualche dubbio, ma su mio papà la vedevo davvero dura, se non impossibile. Epperò ci ho voluto provare lo stesso (omettendo per loro la glassa di aceto), un paio a testa, con la promessa che se non fossero piaciuti me lo avrebbero detto senza problemi.

Mio papà – “che c’è dentro?”

Io – “ricotta e...gorgonzola! Sì sì ricotta e gorgonzola”...Signore ti prego fa che non si accorga dei pezzetti di pera!

Mio papà – “mhhh, buono. Ma questi pezzetti che sono?”

Eccola là! AIUT000000000000!

Io – “ehm...pera!”

Mio papà – “mhhh, gustosi però. Sono proprio buoni. Mannaggia ci sono rimasto con la voglia. Prossima volta che vengo me li rifai?”

o_0!!!!!!!!!!

Elena hai compiuto un miracolo!

E così si spiega anche la pioggia ininterrotta che ci ha accompagnato per tutto il sabato!

Epperò son soddisfazioni ^_^

Per la versione originale vi rimando direttamente al [post di Elena](#).

Di seguito (per non creare confusione nella lista degli ingredienti) vi riporto la mia con lo zampino...piccolo però!



Ravioli di pere con speck e aceto balsamico

Tempo di preparazione	2 ore
Tempo di cottura	35 minuti
Tempo passivo	1 ora
Porzioni	4 persone

Ingredienti per 4 persone

per la pasta

- 100 gr di semola rimacinata di grano duro
- 100 gr di farina di kamut
- 2 uova
- sale

per il ripieno

- 2 pere William mature ma sode di media grandezza
- 150 gr di ricotta vaccina ben sgocciolata
- 75 gr di gorgonzola dolce
- 30 gr di parmigiano grattugiato
- 1 tuorlo
- maggiorana

- 1 monoporzione di burro di cacao Venchi (o una noce di burro)
- sale
- bacche di pepe rosa

per il condimento

- 100 gr di speck a fettine sottili
- 2 monoporzioni di burro di cacao Venchi (o un cucchiaino di olio)
- 30 gr di burro
- maggiorana
- glassa di aceto balsamico
- Parmigiano grattugiato (a piacere)

Procedimento

1. Preparare la **sfoglia**. Setacciare insieme le farine con un pizzico di sale, fare la fontana, sgusciare nel mezzo le uova ed iniziare a mescolare con una forchetta, cercando di incorporare la farina gradualmente.
2. Quando l'impasto assume consistenza, lavorare con le mani fino ad avere un panetto liscio, compatto ma elastico.
3. Coprire con pellicola e lasciar riposare per circa un'ora in frigo.
4. Preparare nel frattempo il **ripieno**. Sbucciare le pere, eliminare il torsolo, tagliarle a piccoli cubetti e farle ammorbidire per qualche minuto in una padella in cui si sarà scaldato il burro (di cacao) con della maggiorana tritata fine e qualche bacca pestata di pepe rosa.
5. Aggiungere, se necessario, un goccio di acqua.
6. In una ciotola lavorare a crema la ricotta con il gorgonzola, unire il tuorlo, il parmigiano grattugiato, mescolare bene ed infine incorporare anche i cubetti di pera regolando di sale.
7. Trascorso il riposo, dividere la pasta in 6-8 pezzi e stenderne uno per volta in una sfoglia sottile, mantenendo gli altri avvolti nella pellicola per evitare che asciughino.
8. Con l'aiuto di due cucchiaini distribuire sulla sfoglia porzioni di ripieno delle dimensioni di una noce (mantenendo la giusta distanza per la formatura del raviolo), ripiegare la sfoglia su se stessa, cercare di far uscire bene l'aria attorno al ripieno e sigillare i bordi facendo pressione con le dita.
9. Ritagliare i ravioli nella forma preferita con la rotella dentellata o con uno stampino e trasferirli man mano ben distanziati su un vassoio infarinato.
10. Per il **condimento**, scaldare in una padella antiaderente il burro di cacao (o l'olio) e farvi rosolare velocemente lo speck tagliato a listerelle.

11. A parte, in un'altra padella, profumare il burro con della maggiorana tritata finissima e delle bacche pestate di pepe rosa.

12. Lessare i ravioli in abbondante acqua bollente salata per pochi minuti, scolarli delicatamente e condirli con il burro profumato e le listerelle di speck.

13. A piacere spolverare di parmigiano grattugiato (io non l'ho fatto), decorare con la glassa di aceto balsamico servire subito.

Note

* La farina di kamut assorbe più della farina 0; se l'impasto dovesse risultare troppo asciutto, aggiungere appena un goccio di acqua;

* Con queste dosi ho confezionato 32 ravioli grandicelli e dal ripieno abbondante. Una parte li ho disposti allargati su un vassoio abbondantemente infarinato, spolverati di semola e congelati. Al momento della cottura sarà sufficiente tirarli fuori dal freezer un paio di minuti prima e tuffarli in acqua bollente, lasciandoli cuocere per circa 8-10 minuti.



Le cucine aperte di "Quanti modi di fare e rifare..." vi danno appuntamento il 6 Giugno a casa di Vale – In cucina senza glutine per sfornare insieme le Pucette pugliesi.

Un abbraccio a tutti e buona domenica ^_^