

Ravioli al radicchio e pecorino fresco con gelatina di aceto balsamico. Non volevo ma...



Lo avevo visto eh!

Avevo fatto finta di niente ma lo avevo visto!

Solo che a volte...ok, ultimamente spesso...la pigrizia mentale prende il sopravvento e aiutata anche da una generosa dose di autodenigrazione mi fa chiudere la porta ancor prima di averla aperta del tutto per guardare che aria tira!

E così mi ero difilata da quel post zitta zitta senza neanche leggere i dettagli.

Poi capita che la scriciola in questione ti lasci un commento chiudendo con un

“se ti va di partecipare mandami una mail”

Mandare una mail?!?!? Ma per cosa?

E va così che torno a leggere **QUEL POST** e tutto mi è più chiaro!

NON posso mandare quella mail. Composte...gelatine...che m'invento? Non son proprio capace!

Però aspetta...aceto balsamico...l'avevo messo su quei ravioli lì...e se...

NO NO NO, Fede toglitelo dalla testa, **NON** se ne parla nemmeno!

Aceto balsamico...ravioli...la zucca ci starebbe bene...ma se...

Ho detto di **NO**!

Zucca, sì la sfoglia di pasta alla zucca me gusta. E il ripieno...

Ahhhhhhh, è inutile che ci pensi, tanto è **NO**!

Anche il radicchio starebbe bene con l'aceto balsamico. Un po' amaro a contrasto con il dolce della zucca e della gelatina potrebbe essere niente male...

Ma continui? Ancora? Ma lo vuoi capire che **NON** se ne fa di nulla? Nun c'hai tempoooooooooooo! Quando li fai i ravioli?

Ohhhh sta zitta un po', quando li faccio. Di domenica li faccio no?

Ma perché ti devi sempre incasinare la vita? E se poi non ce la fai? Una volta che hai detto sì poi è sì!!!

Beh, e allora?

Come allora?

Sì e allora? A me 'sti ravioli sconclusionati mi ispirano. E allora? Li posso fa' o no?

E chi ha detto che non li puoi fa'? Ma **NON** col pensiero della scadenza di un contest. Chance non ne hai, perchè impelagarti anche con le scadenze. Quando avrai un minuto di calma li farai no?

Bonaaaaaaa! Se confido nel minuto di calma, 'spetta mo che li faccio i ravioli! Lo so io come va a finire, che non li faccio più! Se non ho una scusa alla fine non li faccio più. E visto che ormai l'idea l'ho buttata giù e mi son balenate anche un paio di piccole aggiunte...io scrivo!

SCRIVO quella mail!

Sicuraaaaaaa? **PENSACI BENE**...sicurasicurasicura?

SICURA!

Contest o no, questi ravioli s'han da fare!

Ed eccoli qua!

P.S. coerente vero?



Tortelli al radicchio e pecorino fresco con gelatina di aceto balsamico e sfoglia di pasta alla zucca

Tempo di preparazione	2 ore
Tempo di cottura	50 minuti
Tempo passivo	2 ore
Porzioni	6-8 persone

Ingredienti per 48 ravioli

per la sfoglia di pasta all'uovo alla zucca

- 125 gr di farina di farro bianca
- 125 gr di semola rimacinata di grano duro
- 120 gr di zucca mantovana al netto
- 1 tuorlo grande
- scorza grattugiata d'arancia
- un pizzico di sale

per il ripieno

- 200 gr di radicchio di Treviso
- 200 gr di ricotta ben sgocciolata (magari homemade)
- 75 gr di pecorino fresco Toscano

- 1 tuorlo piccolo
- olio evo
- sale

per il condimento

- burro q.b.
- salvia
- gelatina di aceto balsamico

Procedimento

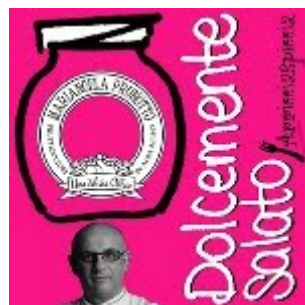
1. Preparare la ***sfoglia di pasta all'uovo alla zucca***. Cuocere la zucca in forno caldo a 180°C per circa 40 minuti, fino a che risulterà molto morbida, lasciarla raffreddare e passarla al setaccio (o frullarla) per ridurla in crema.
2. Setacciare insieme le farine sulla spianatoia, fare la fontana, rompere al centro il tuorlo, unire il purè di zucca, un pizzico di sale, la scorza grattugiata d'arancia (una grandicella) e iniziare a mescolare con una forchetta prendendo piano piano farina dai bordi.
3. Proseguire poi con le mani e continuare ad impastare fino a ottenere un composto liscio ed omogeneo. Se la pasta dovesse risultare troppo appiccicosa unire ancora un po' di farina; viceversa, se dovesse essere troppo dura aggiungere un goccio d'acqua.
4. Coprire con pellicola e lasciar riposare per un'oretta.
5. Preparare il ***ripieno***.
6. Lavare e mondare il radicchio, tagliarlo a listerelle sottili e lasciarlo appassire per 5 minuti a fuoco medio in una padella con un filo di olio e un pizzico di sale.
7. In una ciotola lavorare a crema la ricotta (ben sgocciolata), unire il tuorlo, aggiungere anche il radicchio tritato finemente e mescolare bene per rendere il composto omogeneo.
8. Da ultimo unire anche il pecorino tagliato a dadini piccoli e amalgamare.
9. Regolare eventualmente di sale.
10. Riprendere la pasta, dividerla in 6-8 pezzi e stenderne uno per volta in una sfoglia sottile, mantenendo gli altri avvolti nella pellicola per non farli seccare.
11. Distribuire sulla sfoglia delle noci di ripieno con l'aiuto di un cucchiaino, ripiegare la sfoglia su se stessa, far uscire bene l'aria attorno al ripieno e sigillare i bordi con una pressione delle dita.
12. Ritagliare i ravioli nella forma preferita e trasferirli man mano su un vassoio infarinato.

13. Per il **condimento**, in una padella profumare il burro con le foglie di salvia.
14. Lessare i ravioli in abbondante acqua bollente salata, scolarli delicatamente, condirli con il burro profumato e completare con la gelatina di aceto balsamico scaldata appena a bagnomaria per renderla fluida.



Servire subito e...bon appétit!

Con questa ricetta partecipo al contest di Emanuela "Dolcemente salato" in collaborazione con l'Azienda Agricola Mariangela Prunotto



Un bacio e buona settimana a tutti. Alla prossima...