

Ravioli



Immagine da <http://pia-goodvalley.blogspot.com/>

Ingredienti - per la sfoglia: 5-600 grammi di farina, 1 uovo, acqua, olio extravergine d'oliva ligure, sale - **per il ripieno:** 1 kg. di bietole, 3-4 uova, (200 grammi di carne tritata, cipolla), formaggio grattugiato, maggiorana, sale, pepe.

I ravioli venivano preparati solo in occasione delle festività principali e, secondo la ricetta tradizionale, erano rigorosamente di bietole, soltanto negli anni più recenti

qualcuno ha introdotto l'uso della carne nel ripieno, pertanto abbiamo indicato tra parentesi questi ingredienti "opzionali".

Tagliare grossolanamente le bietole e farle bollire in acqua salata. Quando sono cotte scolarle, lasciarle un po' raffreddare, strizzarle bene, tritarle, strizzarle nuovamente e metterle in una terrina. Aggiungere le uova, il formaggio grattugiato, sale, pepe e maggiorana, quindi mescolare bene il tutto (far rosolare la carne tritata in una padella con olio d'oliva e un pezzo di cipolla tritato finemente, poi aggiungerla al ripieno).

Preparare la sfoglia impastando la farina con acqua tiepida, l'uovo, un po' d'olio e un pizzico di sale. L'impasto deve essere lavorato a lungo fino ad ottenere una "palla" liscia e compatta che poi viene divisa e spianata col mattarello (se non sappiamo tirare la sfoglia col mattarello, possiamo usare la macchina) fino ad ottenere una sfoglia sottile ed elastica.

Fare delle palline di ripieno, grosse all'incirca come una nocciola, e disporle sulla sfoglia alla distanza di un dito (2 cm) una dall'altra. Ripiegare la sfoglia sul ripieno schiacciando bene attorno al raviolo e chiuderla con le dita dando un pizzico. Tagliare i singoli ravioli con l'apposita rotella, disporli sulla spianatoia spolverata di farina e lasciarli asciugare un pochino coperti da un canovaccio.

Farli bollire in acqua salata per qualche minuto (sono cotti quando vengono a galla) quindi tirarli su con la schiumarola. Condire a piacere con sugo di pomodoro, di carne o di coniglio, coprire con formaggio grattugiato e servire, buon appetito!

Ricetta di: *Cristina Pisano*

 [versione stampabile](#)