

RAVIOLI ALL' ISOLANA

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 400 g di farina,
- quattro uova,
- sale.

Per il ripieno:

- 300 g di spinaci surgelati tritati,
- 30 g di burro, una cipolla,
- 400 g di polpa di vitello tritata,
- 50 g di Emmental grattugiato,
- un uovo,
- sale,
- pepe,
- noce moscata grattugiata.

Per il condimento:

- sugo di pomodoro, (preparato con aglio, burro, 300 g di pelati e basilico).

Fate scongelare gli spinaci in acqua bollente per 15 minuti.

Nel frattempo mettete la farina a fontana sulla spianatoia, cospargetela di sale, rompetevi nel centro le quattro uova e cominciate ad impastare aggiungendo un po' di acqua tiepida; quindi lavorate energicamente e fate una palla di pasta soda ed elastica.

Mettetela a riposare, coperta da un panno umido, per 30 minuti.

Fate fondere il burro in un tegame: sbucciate la cipolla, tritatela finemente con l'apposito tritaverdure e unitela al burro lasciandola colorire; aggiungete quindi la carne tritata e fatela rosolare a fiamma allegra, per qualche minuto, girandola di continuo.

Togliete dal fuoco, mettete il composto in una terrina ed unitevi gli spinaci cotti, scolati e ben strizzati, l'Emmental, il restante uovo, una presa di sale, un pizzico di pepe e di noce moscata.

Mescolate bene tutti gli ingredienti con un cucchiaio di legno e amalgamate alla perfezione il composto.

Staccate dal panetto un pezzo di pasta e cominciate a stendere una sfoglia sottile da cui ricaverete 2 rettangoli.

Adagiate su una delle due, abbastanza distanziati tra loro, dei mucchietti di composto; coprite con l'altro rettangolo e premete con la punta delle dita intorno al ripieno.

Con la rotella dentata ritagliate dei ravioloni rettangolari: ripetete la medesima operazione con altri pezzi di pasta e procedete così fino al loro esaurimento.

Ponete al fuoco, in una pentola, l'acqua per cuocere la pasta; unite una manciata di sale grosso e portate ad ebollizione. Mettetevi i ravioli, lasciandoli cuocere per circa 20 minuti, quindi scolateli con il mestolo forato.

Disponeteli su un piatto ovale da portata e serviteli conditi con il sugo di pomodoro, che avrete preparato il giorno precedente, facendo soffriggere uno spicchio d'aglio in una noce di burro aggiungendo i pomodori passati, qualche foglia di basilico, sale e pepe.