

CAPPELLETTI RICOTTA E RAVIGGIOLO CON POMODORINI CONFIT E SALSA DI FOSSA

Ci pensate che il mio blog porta il nome del simbolo dell'Emilia Romagna e io ancora non ne ho pubblicato nemmeno una ricetta!?!? Direi che è giunta l'ora di rimediare, e ora è arrivato il suo momento!!!

Alcuni anni fa mi ero messa in testa di preparare cene a tema e ho pensato bene di iniziare da una cena Romagnola rivisitata, ovviamente invito gli amici come cavie, tra di loro c'è una vera romagnola con tanto di "èssce" super pronunciata che però non mangia parmigiano.. ma come si può?!?!? comunque mia mamma ha sempre fatto i cappelletti con ripieno di solo parmigiano allora ho dovuto trovare una variante, mi guardo le dispense del corso di pasta sfoglia fatto proprio a casa Artusi con le mitiche sfogline e mi trovo i cappelletti all'uso di Romagna.. eccoli!!! Contengono solo prodotti della mia regione e sono davvero troppo buoni!!!

Il **raviggiolo** è un formaggio fresco molle di latte vaccino o ovicaprino.

Viene chiamato anche **raveggiolo** e **ravaggiolo**.

È tipico dell'Appennino tosco-romagnolo. Per prepararlo si aggiunge al latte il caglio e si lascia coagulare per poco tempo, poi, senza rompere la cagliata si fa scolare su stuoie o canestri di vimini o di plastica o tra foglie di felce, di fico o di cavolo.

Si consuma fresco, entro pochi giorni dalla preparazione; il periodo di produzione, data la sua freschezza, parte da settembre fino a marzo.

Le sue caratteristiche sono: altezza di circa 2,5 cm; diametro 15–25 cm; peso da 800 g a 1,4 kg; la sua forma è vagamente rotonda. Pasta semidura e tenerissima, colore bianco latte con il sapore dolcemente delicato, un po' burroso.

fonte WIKIPEDIA

Il **formaggio di fossa** è un tipico formaggio originario di Sogliano al Rubicone (FC) ma anche prodotto storicamente a

Talamello (RN) e Sant'Agata Feltria (RN). Oggi, per estensione, viene prodotto in diversi comuni del Montefeltro e della val Metauro. A differenza delle altre località, Talamello è l'unica che, come vuole la tradizione, infossa il formaggio una sola volta all'anno e questo per ottenere il massimo della qualità. La produzione di Sogliano appare invece quella più antica.

Il formaggio di fossa può essere di pura pecora o misto (ovverosia di latte vaccino e di pecora) e viene stagionato per tre mesi in tipiche fosse di forma ovale scavate nella roccia.

fonte WIKIPEDIA



**CAPPELLETTI RICOTTA E RAVIGGIOLO
CON POMODORINI CONFIT E SALSA DI FOSSA**

per 4 persone

per la pasta

4 uova

300 gr di farina 00

100 gr di semola

per il ripieno

200 gr di ricotta fresca di mucca

200 gr di Raviggiolo

60 gr di Parmigiano Reggiano

2 uova

1 tuorlo

per i pomodori confit

30 pomodorini ciliegia

timo

salvia

maggiorana

origano

sale, pepe, olio evo

per la salsa al formaggio di fossa

150 ml di latte

70 gr di pecorino di fossa

Per i pomodorini, accendete il forno a 100°. Tagliate a metà i pomodorini, privateli dei semi, conditeli con olio evo, le erbe tritate finemente, sale e pepe, disponeteli con la parte tagliata verso l'alto su una teglia ricoperta di carta forno e lasciate cuocere circa 75 minuti.

Per la pasta, disponete la farina e la semola su un tagliere con la mano create un buco al centro, rompete le uova e mettetele al centro della farina. Iniziate a lavorare le uova con una forchetta prendendo sempre più farina, iniziate poi ad impastare con le mani e lavorate fino a raggiungere un impasto omogeneo e liscio, mettetelo sotto ad un piatto e lasciate riposare 15 minuti.

Per il ripieno, lavorate con una forchetta la ricotta, il raviggiolo, il parmigiano le uova e il tuorlo.

Stendete la pasta sottile e tagliate dei quadrati di circa 4x4 cm. Al centro di ognuno disponete del ripieno chiudete a triangolo stringendo bene tutto il bordo, avvicinate le due punte e bloccatele assieme.

Lasciate asciugare i cappelletti per 30 minuti su un tagliere che avrete spolverato con della farina.

Per la salsa, fate scaldare il latte e scioglietegli dentro il pecorino di fossa grattugiato (la quantità di pecorino può variare a seconda dei gusti)

Cuocete la pasta, scolatela e condite con la salsa rimescolando bene. Servite i cappelletti accompagnati dai pomodorini e pecorino di fossa a scaglie.

PS. a casa mia i cappelletti si fanno belli grossi!!!





Pappelletti

ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



ringrazio la deliziosa Giulia di PAROLE DI ZUCCHERO
per avermi donato questo gradito premio
Se non la conoscete vi consiglio di fare un salto da lei che
propone dolci meravigliosi, io da amante dei dolci U.S.A. ne
sono rapita!!
inoltre ringrazio Tonia del blog GLI ASSAGGI DI TONIA
per avermi donato questo
anche da lei troverete torte magnifiche decorate, davvero
brava!!!