

RAVIOLI ALLA ROBIOLA CON PESTO DI CAVOLO NERO PECORINO E NOCI

Ci sono quelle verdure “sconosciute” che raramente si riescono a trovare al supermercato, poi accade che all’improvviso appaiono e le vedi quasi ovunque... è quello che è successo l’anno scorso con il cavolo nero che dalle mie parti non era comune. L’ho sempre usato nelle mie zuppe con grandissima soddisfazione tanto che è diventato l’ingrediente principale che non può mancare mai. Questa volta però ho deciso di usarlo per fare un pesto che a dire il vero mi è piaciuto più di quanto immaginassi e anche qui a casa ha superato il test a pieni voti. Io l’ho usato per condire una pasta ripiena ma credo che stia benissimo con qualsiasi pasta.

Il pecorino di fossa che ho utilizzato è quello di Sant’Agata Feltria che ha un sapore più delicato rispetto ad altri formaggi di fossa ma rimane pur sempre molto saporito. L’equilibrio del pecorino e del cavolo è comunque molto buono in quanto nessuno dei due sapori prevale sull’altro.

Vi lascio anche un’idea per una zuppa deliziosa con il cavolo nero, topinambur e tanti cereali, la mia ricetta la trovate [qui](#)



RAVIOLI ALLA ROBIOLA CON PESTO DI CAVOLO NERO PECORINO E NOCI



- **Per la pasta**
- 190 g di farina 00
- 2 uova
- 200 g di robiola
- pepe nero
- **Per il pesto**
- 60 g di cavolo cavolo nero (foglie tenere)
- 20 g di pecorino di fossa o altro saporito
- 2 noci
- 1/2 spicchio d'aglio
- 40 g di olio extravergine d'oliva
- **Per completare**
- 1 noce
- 4 mezzi pomodorini secchi sott'olio

1. Per la pasta, su di un tagliere disponete la farina, con la mano formate un buco al centro, rompete le uova e versatele all'interno.
2. Lavorate inizialmente con una forchetta e proseguite a mano fino a formare un impasto omogeneo.
3. Lasciate riposare la pasta 30 minuti coperta da un piatto.
4. Nel frattempo lavate le foglie tenere del cavolo nero e lessatele 2 minuti in acqua bollente.
5. Scolate il cavolo e passatelo immediatamente in acqua fredda, strizzate benissimo le foglie per togliere tutta l'acqua.
6. Tritate grossolanamente le foglie e mettetele nel mortaio, unite le noci, il pecorino, l'aglio e una paste

dell'olio.

7. Con il pestello iniziate a lavorare il pesto aggiungendo l'olio rimasto un po' per volta.
8. Io ho lasciato il pesto un pochino grumoso ma se lo desiderate più liscio basterà pestarlo di più.
9. Mettete in una ciotola la robiola ed il pepe nero e lavorate con una forchetta
10. Riprendete la pasta e stendetela sottile.
11. Tagliate delle strisce alte circa 4 centimetri e a loro volta dividetele in quadri. Disponete al centro una nocciola di robiola piegate formando un triangolo.
12. Sigillate bene i bordi e passateli con i rebbi di una forchetta.
13. Cuocete la pasta in abbondante acqua salata bollente per circa 3-4 minuti.
14. Scolate la pasta e conditela con il pesto di cavolo nero, completate con dei gherigli di noci e i pomodorini secchi tagliati a pezzetti.






Lambelias di Venere











PLIN ROMAGNOLI

In questa ricetta si butta solo l'osso.. e il guscio dell'uovo!!

Nel suo post Elisa racconta che un tempo, per realizzare i ravioli, nelle famiglie povere si utilizzavano gli avanzi e quello che c'era in casa in quel momento, di certo io non ho seguito alla lettera questo esempio ma ho voluto usare un taglio di carne che seppur di razza tipica, è tra i più economici e non ho scartato quasi nulla di quello utilizzato per la realizzazione della ricetta.

Per quel che riguarda la pasta, non so se sia sufficientemente sottile ma giuro che il mio mattarello non ha mai visto sfoglia più fine.. questa volta il ripieno non traspare perchè è col carne!!

Da fiera romagola che sono non perdo occasione per insinuare un po' della mia terra in ogni ricetta e per questo ho pensato a dei plin che sanno di Romagna, nell'insieme il gusto è saporito e deciso, personalmente ne sono rimasta soddisfatta, anche perchè io amo la pasta ripiena, generalmente è la mai prima scelta anche al ristorante, sarà che sono cresciuta a forza di cappelletti... che brutta infanzia!!



PLIN ROMAGNOLI

per 5 persone

per la pasta

4 uova

2 tuorli

400 g di farina 0 biologica

per la carne

450 g di punta di petto di Vitellone bianco di razza tipica
romagnola

2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

2 spicchi d'aglio

1 rametto di rosmarino

sale grosso

per il ripieno

150 g di punta di petto privata dell'osso e del grasso
25 g di scalogno pesato pulito
20 g di Sangiovese superiore
250 g di Squaquerone
80 g di Parmigiano Reggiano
per il condimento
1 rametto di rosmarino
250 g di Sangiovese Superiore
2 cucchiaini di fondo di cottura della carne senza grasso
2 cucchiaini di Parmigiano Reggiano
1 cucchiaino di aceto balsamico di Modena
1 cucchiaino di miele d'acacia
grasso di cottura della carne



ombelicodivenere.blogspot.it

La sera prima, scaldate bene una padella senza grassi e rosolatevi la bistecca di punta di petto da entrambi i lati, trasferitela in una teglia da forno con due cucchiari di olio extravergine d'oliva, due spicchi d'aglio in camicia e un rametto di rosmarino intero, salate con poco sale grosso. Cuocete per 30 minuti, a metà cottura circa irrorate con 1/2 bicchiere d'acqua. Terminata la cottura mettete da parte la carne e filtrate tutto il sugo, conservatelo poi in una tazza, buttate l'aglio e tenete da parte il rosmarino. Il mattino seguente il grasso si sarà rappreso e sarà tutto in superficie, prelevatelo dividendo la parte magra da quella grassa e tenetele da parte entrambe.

Preparate la pasta lavorando la farina con le uova e il tuorlo

(La ricetta di Elisa prevede un solo uovo grande intero e due tuorli per 200 g di farina, ma il mio impasto risultava troppo asciutto per realizzare una pasta ripiena, per questo motivo dovete regolarvi in base appunto, alla grandezza delle uova, il mio consiglio è quello di tenere sempre da parte un po' di farina dal totale, ad aggiungerla se la pasta fosse troppo appiccicosa, farete sempre in tempo) Una volta formato un composto liscio e omogeneo avvolgetelo nella pellicola da alimenti e lasciatelo riposare almeno 15-20 minuti.

Nel frattempo preparate il ripieno, tagliate a rondelle sottili lo scalogno e fatelo rosolare in padella con un pò del grasso avanzato dalla cottura della carne, dopo qualche minuto sfumate con il Sangiovese, quando sarà evaporato togliete dal fuoco. Tagliate la carne a dadini eliminando l'osso, il grasso ed eventuali nervi, frullate il tutto assieme all'albume avanzato dalla preparazione della pasta e agli aghi di rosmarino che avevate tenuto da parte dalla cottura dell'arrosto aggiungete lo squaquerone, il parmigiano e lo scalogno. Frullate tutto creando un composto omogeneo.

Riprendete la pasta, stendetela molto sottile, dividete la sfoglia a metà, una parte piegatela su se stessa e tenetela da parte sotto un canovaccio per evitare che si secchi troppo. Tagliate delle striscie larghe circa 10-12 centimetri e disponete nel mezzo dei mucchietti di ripieno (la quantità deve essere come di una grossa nocciola), distanti tra loro 1 centimetro, ripiegate la pasta su se stessa e date il pizzicotto tra un mucchietto e l'altro sigillando la pasta, con la rondella eliminate la pasta in eccesso su davanti, ora passate con una rondella tra i mucchietti partendo sempre da dietro i plin, la parte intera senza la giuntura.

Disponete la pasta su un piano infarinato e fatela riposare per circa mezz'ora.

Preparate la salsa, mettete il Sangiovese nella padella dove avete cotto lo scalogno, unite un rametto di rosmarino e fate ridurre fino ad ottenere due cucchiai di liquido. Quando è ancora ben caldo incorporatevi il parmigiano e il miele, fate sciogliere bene, unite poi due cucchiai del sugo di cottura

della carne e l'aceto balsamico. Cuocete pochi minuti i plin in acqua bollente salata, scolateli e conditeli con il grasso di cottura della carne, impiattate e irrorate con quattro o cinque cucchiari di salsa al Sangiovese, a piacere spolverate con poco Parmigiano Reggiano.





con questa ricetta partecipo all' MTC di settembre



RAVIÒLE DÈL PLIN

Innanzi tutto devo dire una cosa.. “Eli, sei un mito” in un anno di partecipazione all’MTC sei riuscita a vincere ben due volte, tutto meritato naturalmente!! Da te c’è sempre da imparare, la tua arte culinaria mi incanta sempre di più e il tuo modo di descrivere le tradizioni e le tecniche invoglia a mettersi subito all’opera!

Questa ricetta già l’avevo adocchiata dopo la prima pubblicazione sul blog di Elisa e così, diversi mesi fa, la provai , anche se con qualche piccolo cambiamento, in realtà per partecipare ad un contest in cui si chiedeva di realizzare una ricetta della tua “food friend” ovvero la foodblogger del cuore!! Di fatto però, la ricetta doveva essere una torta e quando me ne resi conto ormai avevo già digerito i Plin, poco male perchè sono buonissimi!!

Campeggiano da mesi tra le bozze del mio blog aspettando solo il momento giusto per essere pubblicati... ed eccoli qui, voglio però fare una precisazione, la pasta probabilmente è troppo grossa, ma non è colpa mia.. sono reduce da anni e anni di scuola della mamma che tira la pasta piuttosto grossa perchè a noi piace così!!



RAVIO'LE DÈL PLIN

per 4 persone

da una ricetta di Elisa

per la pasta

4 uova

400 g di farina

per il ripieno

150 g di spinaci (pesati cotti)

200 g di salsiccia

20 g di Parmigiano Reggiano

1 spicchio d'aglio

1 cipollotto

1 patata piccola lessa (circa 100 gr pesata cotta e pelata)
rosmarino
noce moscata
olio evo
pepenero
1 uovo
per condire
burro
salvia
Parmigiano Reggiano



Lessate gli spinaci, lavati e mondati, strizzateli bene e teneteli da parte. Lessate una patata, sbucciatela e schiacciatela con lo schiaccia patate. Nel frattempo rosolate

la salsiccia con uno spicchio d'aglio e il cipollotto tritato in una padella in cui avrete messo un filo d'olio extravergine d'oliva, aggiungete qualche ago di rosmarino e pepate. Mettete tutto in un mixer, spinaci, patate, Parmigiano e il composto di salsiccia, unite un pizzico di pepe e di noce moscata, frullate e quando il composto sarà raffreddato unite un uovo e fatelo ben amalgamare.

Per la pasta, rovesciate a fontana la farina sul tagliere, con la mano create un buco al centro dove metterete le uova, iniziate a lavorare con la forchetta prendendo sempre più farina dai bordi, quando non riuscirete più a lavorare con la forchetta iniziate ad impastare a mano per circa 10 minuti finché l'impasto sarà liscio e omogeneo, formate una palla, avvolgetela nella pellicola e fate riposare 15 minuti. Stendete un velo di farina sul tagliere e iniziate a stendere la pasta col mattarello fino a creare una sfoglia sottile. Tagliate delle strisce per tutta la larghezza della pasta alte circa 12-13 cm, posizionate dei piccoli mucchietti di impasto uno vicino all'altro alla distanza di circa 1 cm per il verso della lunghezza e leggermente decentrati, inumidite appena la pasta con dell'albume o dell'acqua, rovesciate la parte più "alta" della pasta sopra l'altra parte. a questo punto date un pizzicotto tra i mucchietti di ripieno e sigillate bene con le dita tutta la parte davanti alle raviole, con una rotella tagliate tutto il lato lungo rimanendo a pochi millimetri dal ripieno, ora con la rotella passate in mezzo ai vari ravioli partendo dalla parte dietro ovvero quella intera dove non c'è la giunta della pasta.

Fate bollire dell'acqua salata, cuocete pochi minuti i plin e conditeli con burro e salvia, io ho messo anche un po' di parmigiano Reggiano.

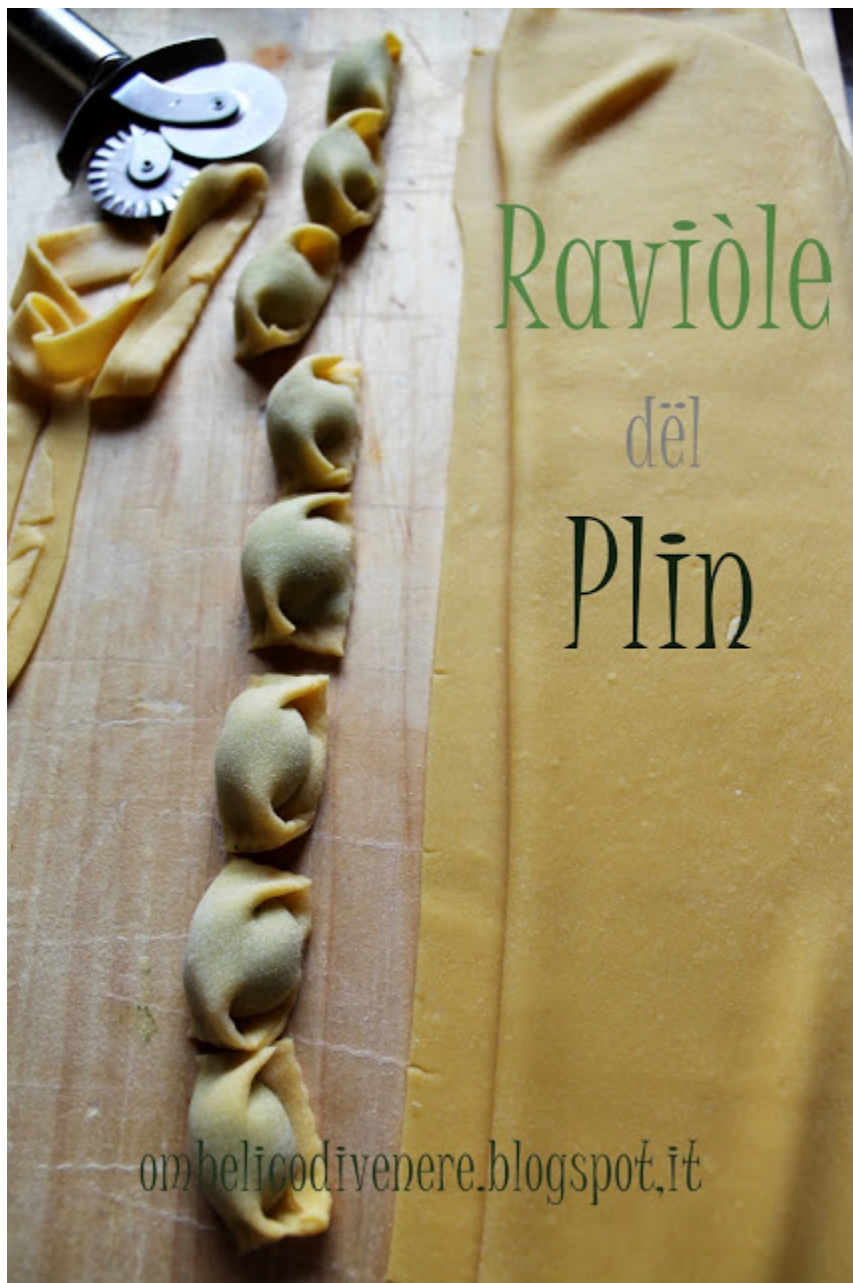
Raviòle
dël Plin



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo all'MTC di settembre

