

# 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.















*Amelia di Vercelli*

