

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Ravioli di ricotta e zafferano così me li ha insegnati mia suocera!!!!!!



Difficoltà
media



Quantità
6 persone



Tempo
120 minuti

Ingredienti

- Per la pasta:
- farina 00 - 400 g
- semola fine - 400 g
- uova - 4
- acqua calda leggermente salata - 125 ml circa
- Per il ripieno:
- ricotta - 700 g
- tuorli - 3
- zafferano - 1 bustina
- sale - 1 cucchiaino
- la buccia di un limone grattug.
- parmigiano o pecorino nuovo - 2 cucchiari
- Per il sugo:
- pelati - 800g
- olio - q.b.
- sale - 1 cucchiaino raso
- zucchero - 1 cucchiaino
- prezzemolo - 2 foglie
- aglio - 1 spicchio
- basilico - 2 foglie

Preparazione

Con questi ingredienti avrete circa 85 ravioli! Se volete, potrete fare la pasta con la sola farina usando un uovo per ogni etto. Io la faccio usando metà farina e metà semola perché la pasta reggerà di più la cottura. Prendo la farina e la impasto, sia a mano, sia se uso la macchina, con le 4 uova fino ad avere un bel panetto. Lo copro e lo metto da parte. Impasto, ora, la semola fine con circa 125 ml di acqua calda leggermente salata e la manipolo fino a che si trasformerà anch'essa in un panetto che non dovrà essere molto duro ma neanche morbido. L'acqua molto calda favorisce ciò molto velocemente. Ora, prendo i due panetti, li allargo e li sovrappongo. Impasto insieme fino ad avere un unico impasto liscio e compatto. Lo copro con la pellicola e lo faccio riposare almeno per mezz'ora. Se lo fate con la macchina mettete la farina con le uova, fate impastare. Mischiate la semola con l'acqua calda, ma fatelo a mano per non cuocere le uova. Aggiungete poi un pezzetto per volta alla macchina che impasta la farina. Quando sarà amalgamato il tutto si formerà un panetto che resterà attaccato alla pala. Staccatelo e la pasta è pronta. Nel

frattempo che la pasta riposa, fate il composto per il ripieno. In una terrina mettete la ricotta e la allargate per bene. Aggiungete i tuorli, lo zafferano, il parmigiano o il pecorino nuovo, che esalterà il sapore della ricotta. Grattugiatevi la buccia del limone fresco e mettetevi un cucchiaino di sale. Mescolate per bene il tutto e assaggiate se è a posto. Riprendete la pasta. Fate le sfoglie a mano con il mattarello o con la macchina, regolando la manopola per lo spessore prima a 1 e poi a 5. Ora in ogni sfoglia mettete il ripieno aiutandovi con un cucchiaio e un cucchiaino (o con una sacca da pasticciere), fate delle palline e mettetele in un lembo della pasta. Copritele sollevando l'altro lembo. Tagliatele o con una rotella o con una formina a vostro piacere. Nel frattempo che fate i ravioli potete fare il sugo, che sarà fatto semplicemente mettendo in un tegame un giro d'olio, uno spicchio d'aglio (senza germoglio), 2 foglie di prezzemolo, un barattolo di pelati da 800 g , un cucchiaino di zucchero e uno di sale. Mettete il frullatore ad immersione frullate il tutto e fate cuocere. Aggiungete, se le avete, 2 foglie di basilico. Cuocete i ravioli in acqua salata per circa 15 minuti da quando inizia il bollore. Usate una pentola capiente ma non riempitela troppo, perché aumentano di volume e salgono su. Scolateli e conditeli con il sugo e parmigiano misto con del pecorino. Dopo tanto lavoro vi assicuro che saranno buonissimi perché fatti da voi!!! Se avete fretta ci sono pronti al supermercato ma.....!!!!!! - Potete congelarli mettendoli su un vassoio staccati l'uno dall'altro e poi quando sono congelati li trasferite in un sacchetto. Se vi avanza della sfoglia, potete fare delle tagliatelle o dei maltagliati.

