

## IL RAVIOLO DI MEZZO

Definizione: Foglio di pasta fresca all'uovo contenente all'interno un ripieno di carne e verdura

Ricetta e procedimento produttivo.

### INGREDIENTI

Per la pasta:

farina 00 con aggiunta di semola rimacinata in rapporto 10-15 %

- 1 uovo medio per ettogrammo di farina (preferibilmente utilizzo di solo tuorlo d'uovo che favorisce la solidità dell'impasto ed una buona tenuta di cottura)
- Acqua potabile q b ad ottenere un impasto solido

Per il ripieno:

- 1 parte in peso di verdure tradizionali (scarola a foglia larga — indivia a foglia riccia — verza in stagione invernale) pronte per la cottura dopo accurata pulizia e lavaggio
- 1 parte in peso di carne pronta per la cottura di cui 50% polpa magra di bovino (es Reale) e 50% suino (preferibilmente "lonza")
- Vino bianco secco (es: cortese)
- Formaggio parmigiano o grana grattugiato
- Sale marino q b

Per il soffritto

- Verdure (carote, sedano, cipolle)
- Erbe aromatiche e spezie (alloro, rosmarino, salvia, timo, maggiorana, noce moscata)
- Olio EVO e burro

### PROCEDIMENTO:

#### PREPARAZIONE DEL RIPIENO

Dopo accurata pulizia e lavaggio delle verdure, si portano a bollore in pentola con acqua fino a cottura. Quindi si scolano e si strizzano (operazione preferibile in torchio di acciaio forato) e si abbattano di temperatura fino a 3/4<sup>0</sup> C circa

Si procede quindi ad arrostitire la carne preparando un trito di cipolle, sedano (poco) e carote e facendolo soffriggere nell'olio con moderata aggiunta di burro. A cipolle imbiandite si rosola la carne, quindi si aggiungono le erbe aromatiche, sale e spezie. Si sfuma quindi col vino bianco e si porta a fine cottura. Quindi anche la carne arrostita deve essere abbattuta di temperatura a 3/4<sup>0</sup> C

Si passa poi a tritare a freddo carne e verdure; quindi si mescolano assieme aggiungendo anche formaggio grattugiato ed aggiustando di sale.

Il ripieno è pronto per essere posizionato all'interno della sfoglia

#### PREPARAZIONE DELLA SFOGLIA:

Si mescolano gli ingredienti indicati per la pasta fino ad ottenere un impasto di consistenza piuttosto solida con un'umidità relativa variabile tra il 35% ed il 40% che verrà poi passato in una macchina sfogliatrice a cilindri di acciaio riducendo il lume tra i cilindri fino ad ottenere una sfoglia di spessore variabile tra mm 0,65 e mm.0,80.

#### FORMAZIONE DEL RAVIOLO

Premesso che il ripieno non deve mai essere inferiore al 50% della pasta di contenimento,

Esistono due formati correntemente in uso:

1. Il raviolo quadrato (quadrò)
2. Il raviolo pinzato (pinzò o "plin" alla piemontese)

Per il raviolo quadrato dopo aver inserito il ripieno tra due sfoglie si pressano le stesse intorno al ripieno così da ottenere i ravioli in quadrati ritagliati dai 4 lati di cm da 2 a 3 di lato.

Per il raviolo pinzato il ripieno è posizionato su una sola sfoglia che, verrà ripiegata su se stessa racchiudendolo. Quindi il raviolo sarà ritagliato partendo dal lato ripiegato cercando di formare due incavi laterali per favorire la cattura del sugo di condimento. Per favorire l'operazione le estremità del raviolo possono essere pinzate tra pollice ed indice (dove "pinzò"). Ne deve risultare una sorta di cilindretto con tre lati ritagliati ed uno ripiegato di dimensioni cm  $2 \frac{5}{3}$  per  $1 \frac{5}{2}$  ciascuno del peso di g. da 2 a 3.

La pasta di contenimento potrà essere tagliata con una rotella tagliapasta se prodotti manualmente (nella tradizione "di famiglia") o prodotti da macchina raviolatrice in laboratorio professionale.