



# RAVIOLI DI CARNEVALE

## DI GIANNI

### Ingredienti:

#### Il ripieno:

100 gr di polpa di maiale (tritata)  
100 gr di carne di manzo (tritata)  
100 gr di carne di coniglio (tritata)  
1 manciata di Borragine (o scarola)  
1 uovo  
q.b. maggiorana  
q.b. noce moscata  
q.b. parmigiano reggiano  
q.b. sale  
q.b. pepe

#### La pasta sfoglia :

500 gr di farina bianca 00  
5 uova  
1 pizzico di sale  
q.b. olio extra vergine di oliva

### Preparazione:

Unite le uova alla farina, lavorate il tutto, mettete in una terrina e lasciate riposare per un paio di ore ricoperta da un canovaccio umido.

Nel frattempo in una casseruola mettete un filo di olio e fatelo scaldare, fate cuocere per 10 min la carne con gli aromi e un pizzico di sale, irrorando di tanto in tanto con un po' di vino rosso ( Maynozero, il dolcetto del Bric), a cottura ultimata aggiungete la borragine precedentemente lessata e strizzata.

Tritate il tutto e in una terrina, aggiungete l'uovo e il formaggio e mescolate bene fino a d ottenere un composto omogeneo.

Stendete la sfoglia, e confezionate gli agnolotti distribuendo dei piccoli mucchietti con il ripieno su metà della sfoglia. Poi ricoprite con una seconda sfoglia, pressate con le dita intorno al ripieno e quindi con l'apposita rotella, tagliate la pasta in quadrati di circa 2-2,5 cm dando la forma ai ravioli.

Versate un bicchiere di **Maynozero** in una tazza da minestra, fate bollire i ravioli in abbondante acqua salata scolateli dopo 5 minuti con la schiumarola e versatele nella tazza con il vino.....ad ogni cucchiata la delizia sarà doppia ..ravioli e vino il Piemonte è servito.

L'idea in più: una volta nonno Guido mi insegnò come mangiava i ravioli da piccolo: Mentre la bisnonna Nina preparava i ravioli, lui li faceva arrostire sulla stufa e li mangiava cotti "alla piastra"...buoni da non credere !!!!