



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 !!!!



CARNIVAL'S RAVIOLI

GIANNI'S RAVIOLI

Ingredients:

Filling:

100g of minced pork flesh
100g of minced beef pulp
100g of chopped rabbit pulp
A/R borragine
1 egg
A/R salt
A/R pepper
A/R marjoram
A/R nutmeg
A/R Parmigiano Reggiano

Puff pastry:

500g of flour
5 eggs
A/R oil
A/R salt

Preparation:

Add the eggs to the flour, work them, put in a bowl and let stand for a couple of hours covered with a damp cloth.

Meanwhile in a saucepan put a drizzle of oil and let it heat, cook for 10 minutes the meat with the aromas and a pinch of salt, occasionally spraying with a little red wine (Maynozero, Bric's Dolcetto).

When cooked add the borage previously boiled and squeezed. Chop everything and in a bowl, add the egg and cheese and stir well until you get a homogeneous mixture.

Roll out the pastry, and pack the agnolotti distributing small piles with the filling on half of the pastry. Then cover with a second sheet of pastry, pressed with your fingers around the filling and then with the wheel, cut the dough into squares of about 2-2.5 cm giving the shape to the ravioli.

Pour a glass of Maynozero in a cup, boil the ravioli in plenty of salted water, drain after 5 minutes and pour into the cup with the wine. Double taste!
With wine and ravioli the Piedmont is served.

The extra idea: once grandfather Guido taught me how to eat ravioli as a child: while his great-grandmother Nina was making ravioli, he roasted them on the stove and ate them on the grill, delicious!