



RAVIOLI DI SALVIA SELVATICA, PIANTAGGINE E AGLIO ORSINO

(veganizzabile omettendo le uova nella pasta)

Pasta:

250 gr di farina bianca di farro
2 uova
1 cucchiaio di olio e.v. d'oliva
1 presa di sale
acqua (ho usato quella di cottura della piantaggine)

Ripieno:

piantaggine
salvia selvatica
aglio orsino
mandorle
pomodorini secchi al naturale
poco olio e.v. d'oliva
lievito alimentare in scaglie
polvere d'agrumi (buccia degli agrumi fatta seccare e tritata)
sale integrale

Condimento:

olio di cocco vergine (detto anche burro quando è solido)
polvere d'agrumi
salvia secca tritata (di quella officinale, non selvatica)
lievito alimentare in scaglie

Per la pasta: setacciare la farina, aggiungere le uova, l'olio e il sale, impastare aggiungendo a poco a poco l'acqua e lasciare riposare coperto per un paio d'ore a temperatura ambiente, poi stendere (non troppo sottile) e formare i ravioli.

Per il ripieno: bollire due minuti piantaggine e salvia selvatica, quando sono fredde aggiungere l'aglio orsino crudo e tutti gli altri ingredienti (dosi a occhio). Tritare fino a quando non fa la palla.

Per il condimento: mentre i ravioli cuociono (di solito li metto in freezer appena fatti e poi li metto direttamente nell'acqua bollente congelati) sciogliere il burro di cocco in padella, aggiungere gli altri ingredienti, far insaporire qualche secondo e poi aggiungere i ravioli cotti.

*

<http://www.stellapederzoli.it/ravioli-di-salvia-selvatica-piantaggine-e-aglio-orsino/>