

RAVIOLI DI CASTAGNE CON SUGO DI SEITAN E FUNGHI

per la pasta:

250 gr di farina 2

2 uova

1 cucchiaio di olio e.v.o.

una presa di sale

pepe nero

per il ripieno:

castagne bollite e pelate

noci tritate

spezie miste tritate (cannella, vaniglia, chiodi di garofano, pepe lungo, pepe rosa)

sale rosa

per il sugo:

olio e.v.o.

aglio e zenzero

cipolla e carota

gambi di prezzemolo

semi di finocchio e di cumino

seitan

funghi porcini secchi ammollati

sale rosa

origano

curry piccante

passata di pomodoro

per il finto-parmigiano:

noci tritate

lievito alimentare in scaglie

Tutti gli ingredienti che ho usato sono biologici.

La pasta, la solita pasta, la faccio così: setaccio la farina in una ciotola, aggiungo le due uova intere, l'olio, sale, pepe. Dovrebbe non esserci bisogno di aggiungere acqua ma dipende dalla farina. Mischio bene con una forchetta e poi con le mani, impasto velocemente e lascio riposare qualche ora la pallotta infarinata in un sacchettino.

Il ripieno l'ho fatto tritando le castagne bollite (che si fanno bollire facendo prima un taglietto e poi in acqua salata con alloro e semi di finocchio) con le noci e un po' di spezie, le dosi a occhio.

Il sugo: ho messo un giro d'olio evo in pentola (di ghisa) con aglio intero e zenzero tritato, ho aggiunto semi di finocchio e di cumino, la cipolla e la carota tagliate a dadini piccoli (ma se preferite tritateli), lasciato insaporire bene e poi unito il seitan tagliato a dadini piccoli anche lui (si può anche tritare a coltello) e i funghi ammollati, strizzati e tagliuzzati fini. Le dosi a occhio pure qui.

Ho salato, aggiunto origano e curry piccante, fatto cuocere un'oretta aggiungendo un po' di acqua dei funghi. Poi ho aggiunto la passata di pomodoro e cotto ancora qualche minuto. Ho lasciato riposare perchè è più buono riscaldato.

Si cuociono i ravioli al dente (io li congelo appena fatti e li butto congelati nell'acqua), si mettono nella padella col sugo riscaldato, si gira e si spegne. Si serve con una spolverata di noci tritate cui è stato aggiunto un po' di lievito alimentare in scaglie (per una manciata abbondante di frutta secca mezzo cucchiaino di lievito, più o meno).

