

RAVIOLI INTEGRALI DI STOCCAFISSO COI PEPERONI

Un'altra delle mie manie sono i ravioli, li ho fatti ormai in tanti modi sia come ripieno che come impasto. Forse è la prima volta che uso solo farina integrale (di grano tenero).

La pasta l'ho fatta con 2 uova, un pizzico di sale e pepe, un cucchiaio di olio evo, 200 gr di farina integrale bio. La lascio sempre riposare almeno un'ora, poi la tiro con la macchina non troppo sottile e con lo stampo faccio i ravioli.

Il ripieno l'ho fatto con lo stoccafisso. Prima volta in vita mia che lo mangio e che lo cucino.

L'ho visto al supermercato, di quello già pronto da cucinare, ammollato.

In genere si fa confusione tra baccalà e stoccafisso, anche perchè in alcune zone d'Italia lo stoccafisso lo chiamano baccalà, per esempio in Veneto.

E' sempre merluzzo, lo stoccafisso è seccato e non salato, il baccalà è messo sotto sale. Mi sa che mi piace di più lo stoccafisso proprio per questo, non amo il sale.

La puzza è simile.

Ho pulito lo stoccafisso dalla pelle e l'ho fatto a pezzettini, l'ho cotto in padella a fuoco basso fino a quando mi è sembrato morbido con olio evo, sale affumicato, anice-cumino-finocchio (le tre spezie magiche che mi piacciono tanto), germogli di cipolla, un pochino di acqua. Poi l'ho tritato, ho aggiunto un uovo, pan grattato e pecorino grattugiato.

Il condimento è una salsa di pomodori e peperoni. I pomodori li ho scottati e pelati, i peperoni (rossi) li ho messi in forno e poi pelati. Poi ho grattato con l'attrezzino salentino aglio e zenzero, li ho scaldati nell'olio evo in padella, ho aggiunto pomodori e peperoni, un peperoncino secco, sale, ho cotto 5 minuti, lasciato riposare.

Quando i ravioli sono stati cotti li ho buttati in padella col sugo, ho aggiunto pecorino e amalgamato il tutto. Col ripieno avanzato ci ho fatto delle polpettine.

