

Ravioli di zucca

Non sono quelli mantovani, neppure quelli cremonesi o cremaschi, chiamati tortelli, sono i miei e basta, forse sono simili a quelli ferraresi, a parte il caffè che ho aggiunto io, ultimamente non riesco a fare la pasta fresca senza metterci qualcosa di strano dentro.

Per la pasta all'uovo:

200 gr. di farina 00 bio

2 uova bio

1 cucchiaino di polvere di caffè bio equosolidale

1 pizzico di sale

acqua tiepida

Per il ripieno:

1 zucchetto piccola pulita, tagliata a dadoni e cotta al vapore

sale, pepe, abbondante parmigiano grattugiato

Per il condimento:

olio evo, salvia, pepe, parmigiano

Ho impastato farina, uova, sale, caffè, aggiungendo acqua tiepida a poco a poco e facendo riposare un'oretta in un canovaccio, poi ho steso con la macchina.

Ho cotto la zucca al vapore e l'ho schiacciata con lo schiacciapatate, ho aggiunto sale pepe e parmigiano.

Ho fatto i ravioli con l'apposito stampo comodissimo e li ho messi subito in freezer.

Il giorno dopo ho buttato direttamente i ravioli congelati nell'acqua bollente salata, li ho scolati al dente, nel frattempo avevo scaldato in una padella larga l'olio e fatto soffriggere leggermente la salvia, ho aggiunto i ravioli, amalgamato, spento, aggiunto il formaggio e il pepe, servito con altro parmigiano tagliato a filini... mah secondo me erano buoni.

Se siete burrivori ovviamente potete condirli con burro fuso e salvia croccante. Io preferisco l'olio.

