

## **RAVIOLONI di PASTA QUARK ripieni di ORTICA**

Tortine salate, che si possono fare con altre forme o in una unica grande torta tonda.

Il quark è un formaggio, morbido spalmabile leggermente acido e mediamente grasso, lo trovo al naturasi, bio, lo si può sostituire con del buon formaggio spalmabile (per esempio a me piace quello della fattorie scaldasole bio fatto con lo yogurt) aggiungendo del buon yogurt magari fatto in casa, denso, oppure dello yogurt greco, oppure quello che prendo io quando non lo faccio e cioè quello biodinamico sempre della stessa marca, fino ad arrivare all'acidità che si preferisce. Tempo fa, forse anni, ho visto da lory la pasta finta sfoglia con la ricotta (<http://lamercantedispezie.blogspot.com/2008/01/ogni-tanto-ritorna.html>), da allora m'è sempre rimasto in mente di provare, solo che in quella c'è parecchio burro e ho voluto provare a fare una pasta matta col formaggio, senza sfogliatura (che si può fare anche con l'olio) anzi di olio ce n'è pochissimo, solo un cucchiaino. Buona, cotta così al naturale non sapeva di niente ed aveva anche una consistenza un po' gommosa, ma farcita, pennellata di olio e cosparsa di sale, mangiata tiepida, è buonissima. Dentro c'ho messo le ortiche, come vedete dalla foto le ho scottate così poco che hanno ancora le spine, anche se non urticano più eh, ma sono proprio solo scottate un minuto, le ho messe nei ravioloni così com'erano, solo strizzate, neppure tritate o condite, solo fatte a pezzettini e cosparse col trito che avevo già usato col grano saraceno, mandorle con la buccia, semi di girasole, fiocchi di piselli. Va bene qualunque altro "parmigiano vegano" o anche del parmigiano vero o del pecorino, senza esagerare per evitare che copri il sapore dell'ortica.

**250 gr formaggio quark**  
**1 cucchiaino olio evo**  
**1 presa di sale**  
**1 spolverata di pepi misti**  
**farina 0 q.b.**

**ortica scottata**  
**trito di mandorle con la pellicina, semi di girasole, fiocchi di piselli**

**olio evo**  
**sale affumicato**

Ho mischiato al formaggio l'olio e il sale, ho aggiunto la farina fino ad arrivare ad una consistenza morbida malleabile, tipo pongo, ho lasciato riposare una mezz'oretta e poi steso col mattarello alto circa 2 millimetri. Ho tagliato dei dischi e messo al centro le ortiche e il trito, chiuso mettendo un altro disco sopra e schiacciato i bordi con la forchetta (ma il ripieno non c'è pericolo che esca perchè non c'è niente di liquido o che si scioglia), pennellato di olio e cosperso di sale affumicato (il ripieno è completamente sciapo, anche l'impasto non è molto salato, per cui meglio che almeno sopra ci sia un po' di sale). Cotto in forno a 180 gradi per circa 25 minuti. Mangiati tiepidi.

