

RAVIOLI D'ORTICA CON SUGO DI PEPERONI AL CURRY

L'altro giorno ho raccolto le ortiche nel solito posto, quello dove raccolgo sempre tutto, castagne, noci per il nocino, erbe varie.

Ho fatto i ravioli con questo ripieno: <http://www.stelladisale.it/2010/05/ravioloni-di-pastaquark-ripieni-di-ortica/> sono senza latticini, anche il sughetto di peperoni speziato.

Per la pasta:

100 gr farina integrale di farro

100 gr farina 0

2 uova

1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva

1 pizzico di sale e una macinata di pepe

acqua q.b.

La pasta è sempre la stessa, la faccio quasi tutte le settimane per cui non sto a dilungarmi. Si impasta velocemente, si lascia riposare un'oretta, si tira con la macchinetta, si riempie con l'apposito stampino e non ci vuole poi molto.

Per il ripieno:

ortica scottata

semi di girasole

mandorle pelate

un pizzico di sale

Si trita a coltello l'ortica e si tritano nel macinacaffè le mandorle coi semi di girasole. Tutto qui. Volevo si sentisse il sapore dell'ortica.

Per il sugo:

2 peperoni rossi piccoli

mezza cipolla

un pezzetto di zenzero

olio extra vergine d'oliva

cumino, senape e anice in semi interi

mezzo cucchiaino di curry/garam masala

latte di kamut

I peperoni li ho prima pelati: li ho messi in forno puliti e tagliati in 4 fino a quando la pelle non si è abbrustolita, poi li ho lasciati raffreddare leggermente e li ho pelati.

Ho scaldato in una padella un giro di olio ed ho fatto scaldare fino a scoppiettare i semi di anice, cumino e senape, poi ho aggiunto la cipolla a fettine sottili, lo zenzero tritato e il garam masala (è un mix di spezie che qualcuno chiama curry, ci sono molte varianti, io ne avevo uno dimenticato in un vasetto fatto da me e non mi ricordo cosa ci avevo messo, probabilmente curcuma, pepe, cumino, peperoncino, coriandolo, cardamomo, cannella...).

Ho fatto insaporire poi ho aggiunto i peperoni tagliati a pezzetti e il latte di kamut, ho cotto altri 10 minuti a fuoco basso.

Questo sughetto non è altro che un curry di verdure, fatto più abbondante è un contorno, si possono usare altre verdure e variare le spezie, invece del latte di kamut si può usare il latte di cocco.

