

RAVIOLI



Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 2 ora(e) 15 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 persone

- ½ carota - ½ cipolla - 1 piccolo gambo di sedano - olio extra vergine d'oliva - 400 g di carne di manzo per brasato - 2 chiodi di garofano - 1 foglia di alloro - ½ bicchiere di vino rosso - 1 braciola di maiale da 200 g - 1 braciola di vitello da 200 g - 1 spicchio d'aglio - 2 foglie di salvia - 100 g di Parmigiano grattugiato - 100 g prosciutto crudo di parma - 1 uovo - pangrattato (eventualmente) - sale e pepe - pasta all'uovo (vedi ricetta)

1. Pelare e tagliare in grossi pezzi la carota, la cipolla, il piccolo gambo di sedano, mettere nel contenitore di metallo e tritare grossolanamente con programma ESPERTO, 10 secondi/velocità 13. Raggruppare sul fondo aggiungere 1 cucchiaio di olio extra vergine d'oliva e rosolare 2 minuti/velocità 2A/120°C.

2. Aggiungere la carne di manzo tagliata a cubi di 3 cm e rosolare con programma ESPERTO, 3 minuti/velocità 2A/130°C. Aggiungere 2 chiodi di garofano, 1 foglia di alloro e ½ bicchiere di vino rosso. Lanciare il programma STUFATO per 2 ore/ velocità 1A/100°C e far ridurre* il sugo di cottura. Mettere da parte a raffreddare.

3. Nel frattempo far cuocere a fuoco basso in padella la braciola di maiale e la braciola di vitello con 1 cucchiaio di olio, ½ spicchio di aglio, 1 foglia di salvia, sale e pepe.

4. Inserire la bacinella trasparente con il coltello di metallo. Tagliare il Parmigiano in cubetti di 2-3 cm e tritare con il programma ROBOT per circa 30 secondi. Aggiungere quindi le carni con il loro sugo di cottura e le verdure, il prosciutto crudo e l'uovo (eliminando solo i chiodi di garofano e l'alloro). Si ricaverà

un composto abbastanza compatto da utilizzare per il ripieno dei ravioli, nel caso addensare con un po' di pangrattato.

5. Tirare la pasta all'uovo a sfoglia sottile, con un mattarello o con la macchina da pasta, per ricavare strisce di pasta sottili di 1-1,5 mm. Utilizzare preferibilmente uno stampo per ravioli cosperso di farina ma potete anche realizzare a mano, farcendoli con il ripieno e tagliandoli con un tagliapasta. Controllate di sigillare bene la pasta dei ravioli e poi deponeteli su un tovagliolo asciutto e cosperso di farina.

6. Continuare così di seguito fino a terminare la pasta. Fate attenzione a non far seccare la sfoglia altrimenti non riuscirete a sigillare bene i ravioli, che si disferanno in cottura.

7. Cuocere poi in abbondante acqua poco salata, aggiungendo 1 cucchiaio di olio per evitare che si incollino tra loro. Tenere conto che la pasta fresca cuoce più rapidamente rispetto alla pasta secca (4-5 minuti) ed assorbe più condimento. I ravioli sono cotti quando rimangono in superficie. Condire a piacere.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016