

La pasta all'uovo mette tutti d'accordo

di Andrea Bignardi

Con l'avvicinarsi del Natale in casa si cucina molto di più. Lo sanno bene le nostre amiche massaie che mettono in campo tutta la loro creatività ed il loro impegno per preparare piatti graditi a tutta la famiglia.

Uno dei must irrinunciabili nelle case in cui la tradizione è la regola della buona tavola è senz'altro la pasta all'uovo, specie se nel formato dei ravioli ripieni. Difficilmente si trova un ospite che non gradisce un piatto così generalista, magari accompagnato da un buon sugo di castrato o da un ragù di ispirazione napoletana, a seconda del territorio della provincia in cui ci troviamo.

A presentarci la ricetta di questa settimana è la signora Annamaria Viviano di Cava de'Tirreni. Per lei, massai d'altri tempi, non c'è – Nascondi testo citato – pastificio che tenga: la pasta dev'essere rigorosamente home made.

Signora Annamaria, come mai ha scelto di presentare questa ricetta?

“Sicuramente perché la preparazione della pasta fresca è un rito per la nostra famiglia: coinvolgo tutti, figli e nipoti, affinché apprendano i segreti del mestiere, in modo che possano poi essere tramandati di generazione in generazione. Eccovi la ricetta: sicuramente la gradiranno tutti coloro che hanno voglia di potare in tavola qualcosa di diverso e soprattutto di così raro ormai”

La Ricetta: Ravioli all'uovo

Ingredienti per 10 persone

Per l'impasto:

750 grammi di semola

70 gr di uova

Per il ripieno

2 ricotte vaccine da 500 gr

2 tuorli d'uovo

600 gr di carne macinata

1 fior di latte

Parmigiano e sale q.b.

Procedimento:

Impastare sella ed uova, formare una grossa palla e coprirla con un tovagliolo, lasciar riposare per mezz'ora. Cuocere la carne macinata in una padella con un filo d'olio per pochi minuti e lasciar raffreddare. Stendere la sfoglia con una macchinetta per pasta fino al numero 5, in modo che non divenga troppo sottile: la pasta rischierebbe di rompersi dovendo sopportare il peso del ripieno. Mettere un cucchiaino di impasto preparato in precedenza sulla sfoglia e ricoprire con altra pasta, Chiudere con la forma rotonda del raviolo. Buon appetito.