

Ravioli di caprino al pesto

I **ravioli di caprino al pesto** sono una pasta ripiena la cui particolarità è quella di essere preparati non con la pasta all'uovo, ma con un impasto di patate simile a quello degli gnocchi che viene quindi farcito e cotto.

I **ravioli di caprino al pesto** sono ottimi appena preparati, serviti nei piatti spolverizzandoli con Parmigiano Reggiano grattugiato grossolanamente o a scaglie.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **650Kcal** a porzione
- difficoltà **difficile**
- pronta in **2 ore**

INGREDIENTI

- 500 g di patate vecchie
- 120 g di caprino
- 20 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 2 cucchiaini di latte
- 200 g di farina di grano tenero tipo 00
- 1 uovo di gallina
- 1 tuorlo d'uovo
- Sale fino
- Farina di grano tenero tipo 00 per la spianatoia
- 160 g di Pesto
- 40 g di Parmigiano Reggiano a scaglie

PREPARAZIONE

- Lavare le patate sotto acqua corrente spazzolandole se sono molto sporche. Cuocerle a vapore per 40 minuti, oppure lessarle in acqua bollente per 30 minuti.
- Nel frattempo preparare il ripieno lavorando il caprino con il Parmigiano e il latte. Coprire bene e riporre in frigo fino al momento di utilizzarlo.
- Quando le patate sono cotte sbucciarle e schiacciarle con lo schiacciapatate in una capace terrina. Unire la farina setacciata, l'uovo e il tuorlo, un pizzico di sale. Lavorare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto morbido e omogeneo.
- Infarinare molto bene la spianatoia e stendere l'impasto in una sfoglia di 2 millimetri circa. Siccome tende ad attaccare stendere piccole porzioni di impasto alla volta. Con un bicchiere rovesciato o con un tagliabiscotti ricavare dei dischi di 5-6 cm circa di diametro.
- Lavorare un disco alla volta farcendolo con un cucchiaino di ripieno, quindi sovrapporre un altro disco e sigillare bene i bordi.
- Riporli, man mano che si farciscono, in un vassoio coperto da una tovaglietta molto ben infarinata.
- Mettere in una capace padella un po' del pesto e metterla sul fornello a fiamma spenta vicino alla pentola dove si lesseranno i ravioli.
- Lessare i ravioli in abbondante acqua salata e scolarli, un minuto dopo essere venuti a galla, direttamente con la schiumarola dentro la padella con il pesto. Quando si mettono i primi ravioli accendere la fiamma, molto bassa.
- Unire il pesto a cucchiaiate man mano che si scolano i ravioli e girarli delicatamente.
- Servire nei piatti spolverizzando con il Parmigiano a scaglie.

STAGIONE

Marzo, aprile, maggio, giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizzare un formaggio da grattugia vegetariano al posto del Parmigiano Reggiano.