

Raviolone al tuorlo fondente con ricotta e spinaci



- Difficoltà: **elevata**
- Preparazione: **20 min**
- Cottura: **20 min**
- Dosi per: **4 persone**
- Costo: **basso**
- Nota: + mezz'ora di riposo della pasta fresca

Presentazione

Il raviolone al tuorlo fondente con ricotta e spinaci è un primo piatto originale e raffinato oltre che molto saporito. La particolarità di questa pietanza è che il raviolone ha un ripieno formato da un morbido nido di ricotta e spinaci che racchiude un tuorlo d'uovo; quest'ultimo non si rassoda completamente in cottura, ma rimane per l'appunto "fondente". Quando inciderete il raviolo con la forchetta il tuorlo scivolerà fuori dall'impasto, regalando una cremosità irresistibile! Trattandosi di un piatto ricco e sostanzioso, basterà servire un solo raviolone al tuorlo fondente con ricotta e spinaci per ogni commensale!

Ingredienti per 4 ravioloni

Farina 00 200 g
Uova medie 2

Per il ripieno

Ricotta vaccina 100 g
Spinaci lessati 100 g
Tuorli 4
Albumi per spennellare 1
Parmigiano reggiano 20 g
Pecorino 20 g
Cipolle piccola 1
Olio extravergine d'oliva q.b.
Noce moscata q.b.
Burro 15 g
Sale fino q.b.
Pepe nero q.b.

Per il condimento

Salvia 1 mazzetto
Burro 100 g
Parmigiano reggiano 80 g

Preparazione

Come preparare il Raviolone al tuorlo fondente con ricotta e spinaci



Per preparare il raviolone al tuorlo fondente con ricotta e spinaci iniziate dalla pasta fresca (potete consultare il procedimento completo nella scheda della Scuola di Cucina: pasta fresca all'uovo, seguendo le dosi di questa ricetta). In una ciotola setacciate la farina (1), le uova e iniziate ad impastare nella ciotola (2). Una volta che le uova si saranno assorbite, prendete l'impasto (3)



e maneggiatelo alcuni minuti su un piano di lavoro leggermente infarinato (4). Poi copritelo con pellicola trasparente e lasciatelo a riposare almeno 30 minuti in luogo fresco (5). Intanto dedicatevi al ripieno: sbucciate e tritate finemente una cipolla (6);



fatela rosolare in padella con un filo d'olio e 15 gr di burro (7). Quando sarà appassita, versate gli spinaci precedentemente lavati (8) aggiungete pochissima acqua e fateli cuocere con il coperchio per pochi minuti. Al termine della cottura saranno appassiti (9), fateli asciugare, poi spegnete il fuoco.



In una ciotola versate la ricotta, i formaggi grattugiati (10) e una grattugiata di noce moscata (11). Quindi mescolate il tutto con una spatola (12).



Al ripieno di formaggi aggiungete anche gli spinaci cotti e sminuzzati (13), aggiustate di sale e di pepe e mescolate il tutto accuratamente (per realizzare il ripieno potete anche utilizzare un mixer, frullando insieme tutti gli ingredienti). Ora riprendete la pasta fresca, stendetela in una sfoglia sottile qualche millimetro aiutandovi con un mattarello lungo: l'impasto risulterà piuttosto elastico, quindi potete trattenere un'estremità con la mano e con l'altra far scivolare il mattarello sulla pasta. Tiratelo bene in ogni verso fino a realizzare una sfoglia sottile (14). Ritagliate 8 dischi con un coppa pasta (o in alternativa seguendo il contorno di una ciotolina) del diametro di 18 cm l'uno (15).



Una volta ottenuti i dischi di pasta, trasferite il composto di spinaci e ricotta in una sac-à-poché e per ognuno di 4 dischi realizzate due spirali di composto (16). Al centro di ciascuna spirale, versate un tuorlo (17) tenendo da parte l'albumine che servirà per spennellare i bordi dei 4 dischi ripieni (18).



Su ciascun disco ripieno, adagiatene un altro e pressate delicatamente sui bordi per sigillarli (19). Poi decorate con i rebbi di una forchetta delicatamente tutto intorno ai bordi (20). Adagiate i ravioloni su un canovaccio infarinato e intanto fate bollire abbondante acqua in una pentola capiente dai bordi alti. Nel frattempo, in una padella fate sciogliere il burro e aggiungete le foglioline di salvia (21).



22



23



24

Quando l'acqua inizierà a fremere immergetevi delicatamente i raviolini, due alla volta (22); lasciateli cuocere solo per un paio di minuti, poi scolateli e fateli saltare nella padella con burro e salvia (23). Una volta insaporiti, trasferite un raviolone su ciascun piatto da portata e decoratelo con una fogliolina di salvia (24); potete anche condire con una spolverata di Parmigiano prima di servirlo ben caldo ai vostri commensali!