

Ravioli di tacchino al pomodoro

Ingredienti :

Per i ravioli

300 g di farina di grano duro
200 g di tacchino macinato
100 g di parmigiano o grana grattugiato
1 uovo
1 cucchiaino di sale

Per il sugo

300 g di pelati
1/4 di cipolla
3 foglie di basilico
2 cucchiaini di olio di oliva
origano
sale

Per preparare i ravioli iniziate versando su una spianatoia la farina a fontana con il sale, rompetevi al centro un uovo ed amalgamate il tutto con una forchetta. Aggiungete gradualmente acqua fredda e impastate a mano fino ad ottenere un panetto compatto e omogeneo. Tagliate un pezzo del panetto e spianate con il mattarello, se siete poco pratici potete utilizzare tranquillamente la nonna papera. Sfogliate il resto del panetto sempre a pezzi fino ad esaurimento dell'impasto. Per il ripieno mettete in un contenitore il macinato di tacchino (che ormai si trova agevolmente anche nei supermercati) il parmigiano o grana, l'uovo e un pizzico di sale e compattate il tutto. Per formare i ravioli tutti uguali ho utilizzato lo stampo in alluminio da 36 per ravioli. Ponete una sfoglia sullo stampo, fatelo aderire bene e negli appositi spazi adagiate una piccola quantità di ripieno pari a 1/2 cucchiaino circa. Sovrapponete un'altra sfoglia e passate il mattarello sullo stampo premendo bene sui bordi. Staccate i ravioli dallo stampo e metteteli su un vassoio: procedete con il resto della sfoglia e del ripieno.

Per condire i ravioli ho pensato di fare un sughetto col pomodoro per accontentare tutta la famiglia compresi i bambini, ma questi ravioli sono ottimi per esempio saltati in padella con speck, funghi e panna o semplicemente con burro e salvia.

Per il sughetto versate l'olio, i pelati, la cipolla e l'origano in un tegame e fate cuocere per circa mezz'ora. Io ho poi utilizzato il frullatore ad immersione per passare il sugo. Regolate di sale e aggiungete le foglie di basilico e fate insaporire senza cuocere nuovamente.

Lessate i ravioli in abbondante acqua salata con l'aggiunta di un po' di olio per farli attaccare tra loro. Cuocete per 10 minuti e conditeli con il sughetto. Servite il piatto caldo. Buon appetito!