

Ravioli di melanzane con fonduta



Quando l'orto e' in pieno furore e la disponibilita' di alcuni ingredienti diventa rapidamente abbondante, si scatena la fantasia. E' imperativo non sprecare questi prodotti coltivati con amore e senza l'ausilio di nessun veleno. Oltre alla soddisfazione di veder nascere queste meraviglie, resta la certezza di poter consumare piatti genuini. Perché allora non unire tanta meraviglia alla tradizione? Così spesso mi capita di partire con una ricetta in testa, per poi approdare ad un prodotto del tutto diverso. Ebbene questa ricetta nasce come pesto di melanzane, ma finisce col diventare una crema spalmabile su croccanti crostini o per farcire sfiziosi panini e il risultato finale sono addirittura questi ravioli, di cui sono molto orgogliosa. Certo il tutto richiede un po' di tempo da dedicare alla cucina, ma il risultato finale ripagherà i vostri sforzi, con il suo equilibrio di una delicata piccantezza data dalle melanzane e la morbidezza avvolgente della fonduta con una nota affumicata. L'unica modifica che apporterei e' la sostituzione della burrata affumicata con una scamorza affumicata, che oltre a fondersi con più facilità, e' maggiormente reperibile. Provare per credere!

INGREDIENTI per il RIPIENO:

- 2 melanzane (circa 500 g al netto dello scarto)
- 100 g di mandorle pelate
- 120 g di ricotta salata
- un pizzico di peperoncino
- una manciata di foglie di basilico fresco
- olio extra vergine di oliva
- pepe macinato fresco
- aglio (facoltativo)
- sale

INGREDIENTI per la PASTA FRESCA:

- uova (1 per ogni persona)
- farina (100 g per ogni uovo)
- 1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva
- 1 presa di sale

INGREDIENTI per la FONDUTA:

- 125ml di panna fresca
- 1 piccola burrata affumicata (o 1 piccola scamorza affumicata)

PROCEDIMENTO:

iniziare con la preparazione del ripieno. Lavare le melanzane, privarle del picciolo e tagliarle a pezzettoni. Preparare una terrina Con acqua salata e immergervi le melanzane per 1 ora. Trascorso questo tempo, scolare e trasferire i cubetti in una teglia foderata di carta da forno, condire con pepe macinato fresco e un filo di olio evo.

Infrornare a 180 gradi per circa 30 minuti. Quando le melanzane si saranno raffreddate versarle nel boccale del frullatore ed unire le mandorle ridotte a granella, la ricotta salata, il peperoncino, il basilico, l'aglio, olio extra vergine quanto basta e aggiustare di sale. Frullare il tutto. Il risultato e' una crema abbastanza consistente.

A parte preparare la pasta fresca rispettando la regola di un uovo per ogni commensale e 100 g di farina per ogni uovo. Unire 1 presa di sale e 1 cucchiaino di olio evo per dare elasticità alla sfoglia. Lasciare riposare l'impasto ottenuto, coperto per circa 30 minuti.

E' finalmente giunto il momento di tirare la sfoglia e confezionare i ravioli con lo spessore e la forma preferiti.



Portare a bollore l'acqua per la cottura, salare, aggiungere un cucchiaino di olio evo e tuffarvi i ravioli.

Per il condimento tagliare la burrata/scamorza a cubetti, scaldare la panna nel microonde a 400 watt per 1 minuto. Mescolare a caldo i due ingredienti fino ad ottenere una crema morbida. Scolare i ravioli e condirli con la fonduta. Guarnire con una macinata di pepe e servire caldo.