

Ravioli di Quartirolo Lombardo DOP ed erba pepe con pomodorini arrosto

Dicono che le ispirazioni nascano dai luoghi più impensabili e questa ricetta per quanto mi riguarda ne è proprio un esempio.

Tutto nasce facendo la spesa di buon mattino, prima che si formino le interminabili code tipiche di questo periodo. Non disdegno mai una sbirciatina all'angolo delle offerte, dove spesso trovo tanti ingredienti prossimi alla scadenza. Non credo ci sia nulla di vergognoso nell'acquistare questi prodotti, soprattutto quando ho tempo per cucinare, perché di cibo se ne butta e spreca già così tanto, così scelgo di adottare questo trancio di Quartirolo Lombardo ancor prima di avere l'idea giusta per utilizzarlo, ma presto mi verrà. Torno a casa ripongo la spesa e con mio marito abbiamo deciso di farne dei ravioli. È giunto il momento, si tratta di un formaggio dalla consistenza compatta e sapore deciso. Forse dovrei farne dei ravioli semplici dal cuore bianco, poi mi ricordo che la notte scorsa è venuta la grandine e ispezionando il mio orto per valutare i danni, il mio occhio è caduto sulle foglie lacerate dai chicchi di ghiaccio. Anche il bellissimo cespuglio di tenera erba pepe ne ha fatto le spese e dovrei poterla, così nasce l'associazione Quartirolo-erba pepe per una ricetta a zero sprechi. Rimane la curiosità di come una grandinata notturna possa suggerire una nuova ricetta.



INGREDIENTI PER IL RIPIENO:

- 300 g di formaggio Quartirolo Lombardo
- 10 g di foglie fresche di erba pepe
- 2 uova intere + 1 albume
- pepe macinato fresco q.b.

INGREDIENTI PER LA PASTA FRESCA:

- 8 uova medie
- 800 g di farina 0
- un pizzico di sale fino

INGREDIENTI PER IL SUGO DI POMODORINI:

- 200 g di pomodorini misti (ciliegino, datterino, giallo o quello che preferite) sani e maturi.
- 1 cucchiaino raso di origano di Sicilia
- olio extravergine di oliva q.b.
- sale fino
- pepe macinato fresco

PROCEDIMENTO:

Partiamo dal sugo con pomodorini arrosto, così durante la loro cottura potremo preparare gli ingredienti successivi. Foderare una teglia da forno con apposita carta. Lavare tutti i pomodorini e con l'aiuto di uno stuzzicadenti o la punta del coltello bucarne la buccia tre o quattro volte. Quest'operazione faciliterà in cottura la fuoriuscita del

succo di pomodoro per caramellarli e creare un delizioso fondo di cottura. Mettere i pomodorini forati direttamente nella teglia, salare e pepare a piacere, aggiungere l'origano di Sicilia e un filo di olio extravergine di oliva. Mescolare il tutto e infornare a 180° con funzione ventilata per circa 40 minuti.



Quando i pomodorini appariranno cotti e leggermente dorati sono pronti, aprire il forno e lasciarli raffreddare.



Passiamo alla preparazione della pasta fresca. In una ciotola sbattere le uova intere con 1 pizzico di sale. Incorporare la farina gradualmente poi continuare ad impastare, fino ad ottenere un impasto omogeneo ed elastico. Coprire con pellicola e lasciare riposare circa 30 minuti.



Intanto passiamo alla preparazione del ripieno.



Tritare con il mixer il formaggio Quartirolo insieme all'erba pepe, già mondata e scolata, fino ad ottenere una grana simile a briciole.



Aggiungere le uova, l'albume è una buona macinata di pepe. Amalgamare il tutto fino ad ottenere un composto ruvido ma dalla consistenza densa.



Il ripieno è pronto, possiamo iniziare a stendere la pasta e comporre i nostri ravioli della forma preferita.



Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata alla quale avremmo aggiunto un cucchiaino di olio d'oliva per non farle attaccare in cottura.



Saltare i ravioli cotti nel condimento di pomodorini con qualche cucchiaio di acqua di cottura della pasta per legare il tutto sfruttando l'amido rilasciato.

CONSIGLIO: Se volete assaggiare questi ravioli in una versione più vigorosa o non volete rimanere nell'ambito della cucina vegetariana, vi propongo anche questo condimento con cubetti pancetta saltati in padella. A voi la scelta.

