

I ravioli - [Visualizza sul sito](#)  
di Cristina

Ecco le foto-sequenza dei ravioli: mostra il pratico utilizzo della raviolatrice.



Qui stendo la pasta con la sfogliatrice e poi la assottiglio: avete presente gli sfogliavelo di Giovanni Rana? Quelli che si cuociono direttamente in padella col latte? Uguali!

Si infarina la sfoglia dal lato che andrà a contatto con lo stampo.



*Si mette il condimento negli appositi incavi dello stampo e si spennella con acqua la parte della sfoglia che coprirà il condimento.*





*e si fa aderire premendo con la mano per togliere eventuali bolle d'aria.*



*Qui le mani accompagnano la sfoglia di copertura per fare uscire le bolle d'aria.*

*Si passa il mattarello in dotazione sulla superficie dei ravioli. Occhio: delicatamente ma con decisione finchè appaiono i segni dei quadretti.*



*Qui vedete quanto sia facile staccarli se avete infarinato bene la sfoglia all'inizio.*



*Finire di staccare i quadrotti con l'aiuto di una rotella dentellata*



*ed ecco il prodotto finito*



Per la sfoglia: 3 uova  
300 gr. di farina di semola di grano duro rimacinato  
5 gr. di sale (facoltativo)

per il ripieno:

Variante N.1

150 gr. di tritato di maiale  
150 gr. di tritato di vitello  
75 gr. di mortadella  
100 gr. di grana o parmigiano  
pepe

Cuocere le carni e metterle al mixer con il resto degli ingredienti fino ad ottenere un ripieno omogeneo e ben amalgamato.

Questo quantitativo basta per 400 gr. di farina e 4 uova e dà in totale circa 1 kg di prodotto finito.

variante N.2

(fate voi la proporzione)

1 kg. di ricotta  
250 gr. di spinaci  
2 uova (solo il tuorlo)  
100 gr. di parmigiano  
200 gr. di pecorino  
cannella, sale, pepe bianco.

variante N.3

150 gr. di basilico  
30 gr. di pinoli  
3 spicchi d'aglio  
1 bicchiere d'olio  
75 gr. di grana o parmigiano  
75 gr. di ricotta salata  
poco sale, pepe

Tenere presente che con una dose di 100 gr. di basilico, quindi tutto ridotto in proporzione, utilizzando all'incirca 400 gr. di farina, si ottengono 840 gr. di prodotto finito.

Dosi consigliate per persona:

100 gr. di ravioli se sono poi conditi con salse, ragù ecc.

125 gr. di ravioli per la preparazione in brodo.