



Ricetta N. RE001828

Registrata in data 10 Ott 2017 alle ore 10:00

da GIOVANNI ROMITO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Ravioli capresi alla Romito

Ravioli capresi fritti, ripieni di vongole e taralli 'nzogna e pepe.

Tempo di preparazione: 120 minuti

Ingredienti per 8 persone

500 g di farina

100 g di burro

500 g di vongole

n. due/tre taralli 'nzogna e pepe

olio q.b.

sale q.b.

acqua calda q.b.

Prodotti utilizzati

Taralli del Tarallificio Pezzullo di Frattamaggiore

Farina Tipo 00 Barilla

Strumenti di cottura

Spianatoia di legno, matterello, stampo tondo per ravioli capresi.

Preparazione

IMPASTO PER I RAVIOLI

Per l'impasto dei ravioli ho scelto di fare la pasta alla caprese, ovvero quella semplice con acqua, farina e olio, che risulta più leggera e meno "opulenta" della versione emiliana, che richiede l'aggiunta di burro e uova. Per fare circa 30 ravioli basta mezzo chilo di farina, che va stemperata e lavorata energicamente con acqua tiepida a sufficienza, aggiungendo due cucchiaini di olio extravergine di oliva. Impastato bene il tutto dovrebbe risultare un panetto morbido, pronto per essere messo a riposare qualche ora. Se dovete preparare un pranzo e non avete tempo al momento, ma volete iniziare a lavorare il giorno prima, il panetto può anche essere conservato in frigo.

PER IL RIPIENO

Preparare il ripieno per i ravioli fritti ripieni di tarallo "nzogna e pepe" e vongole è estremamente semplice. La prima cosa da fare è creare una base che serva per rendere più cremoso e pieno il tutto, io ho scelto una semplice besciamella che si può preparare rapidamente e con molta semplicità. Per preparare la besciamella mettete a scaldare in un pentolino del latte (anche mezzo bicchiere) che deve essere fresco e intero, poi a parte far sciogliere 100 g di burro a fuoco basso. Appena si è sciolto il burro spegnere il fuoco e aggiungere al burro 100 g di farina. Fate attenzione a mescolare bene con una frusta per evitare la formazione di grumi. Rimettete sul fuoco dolce e mescolate fino a ottenere una leggera doratura. A questo punto versate il latte caldo per stemperare il fondo mescolando sempre energicamente il tutto con la frusta. Fate cuocere per 5-6 minuti a fuoco finché la salsa si sarà addensata e inizierà a bollire. Ecco ottenuta la besciamella. Adesso occorre cuocere le vongole. Appena acquistate le vongole si depongono in un recipiente di acqua salata per spurgare residui di sabbia e dopo si avvolgono in un panno bagnato e si mettono in frigo. Mettere in una padella a crudo un cucchiaio di olio, uno spicchio di aglio (al quale abbiamo sottratto l'animella verde che da fastidio spaccandolo in due),

un po' di peperoncino tritato e qualche fogliolina di prezzemolo. Far soffriggere e poi mettere le vongole, aggiungendo sale a piacimento. Qualche secondo dopo aver aggiunto le vongole aggiungere un bicchiere di vino bianco e lasciare sfumare. Non appena le vongole si saranno aperte tutte toglierle dal fuoco e lasciarle raffreddare. Io preferisco che le vongole siano cotte il giusto, infatti le tolgo dal fuoco appena aperte, questo perché non amo mangiare le vongole secche ma mi piacciono morbide e corpose, dunque procediamo con la spiegazione. Nel frattempo si possono sbriciolare i taralli in un panno tenuto chiuso, così da conservare tutte le briciole.

È arrivato il momento di stendere la pasta per fare i ravioli. Mi raccomando che la pasta deve essere sottile ma non troppo, altrimenti nella frittura la pasta si bolla tutta. Stesa la pasta fare dei mucchietti con una o due vongole, un cucchiaino di besciamella e del tarallo sbriciolato. Regolatevi con la forma dello stampo per non fare mucchietti troppo grandi o troppo piccoli. Piegare la pasta per coprire i mucchietti sigillandoli dolcemente. Poi passate con lo stampo per fare i ravioli centrando il mucchietto. Ottenuti i ravioli, potete finalmente passare alla frittura. Mettete i ravioli nell'olio bollente non esagerando rispetto alle dimensioni della padella. Dopo uno/due minuti i vostri ravioli fritti ripieni di tarallo "nzogna e pepe" e vongole saranno pronti per essere serviti in tavola, adeguatamente posati per qualche minuto sulla carta assorbente per eliminare un po' di unto.

Ecco pronti i vostri ravioli fritti ripieni di tarallo "nzogna e pepe" e vongole, un antipasto gusto e facile da preparare, che sorprenderà i vostri ospiti i quali ne mangeranno uno dopo l'altro.

Vino consigliato

Greco di Tufo Franciscus 2015 - Cantine Di Marzo