



**Ricetta N. RE002089 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 30 Apr 2018 alle ore 10:29**

**da ANDREA ZINNO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Lazio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## I ravioli, arrabbiati e scomposti

Pomodoro e olio extravergine, nella loro semplicità ed essenzialità, sono una bella sfida per pensare a una ricetta, che li nobiliti, senza nascerli dietro a troppi altri ingredienti, relegandoli a ruolo di spalla, quando invece, almeno da quanto ho inteso io, il concorso ha l'obiettivo di renderli primi attori.

Per la ricetta ho quindi pensato a un piatto semplice, del mio territorio e che avesse anche un ruolo particolare nella mia infanzia, quando appunto la semplicità, e non solo a tavola, la faceva da padrona.

L'arrabbiata, allora, condimento semplice e verace, qui però scomposto nei suoi elementi principali e abbinato, invece che alla solita pasta, ai ravioli, preparati solamente con acqua e farina, quest'ultima di tipo 0, dato che un condimento così minimale avrebbe reso poco appropriata una preparazione classica, con le uova.

Il ripieno dei ravioli è liquido, fatto solamente di passata di pomodoro e olio extravergine, senza gli altri elementi tipici dell'arrabbiata che, come vi dicevo, giocano un ruolo diverso.

I ravioli, dopo la loro classica cottura in acqua, li ho fatti saltare in padella, solo dal lato della base e con un filo d'olio extravergine, in modo da renderli in parte croccanti, e creare un contrasto con la morbidezza del loro ripieno.

Con l'aglio ho preparato invece una crema, ingentilendo prima gli spicchi con la classica serie di bolliture in acqua, in modo da mantenerne il sapore, ma non quella persistenza eccessiva, che a molti infastidisce, e poi lavorandola solamente con olio extravergine di oliva e un pizzico di sale.

Il peperoncino, invece, l'ho usato per dare forza a una cialda di pomodoro, preparata facendo disidratare lentamente in forno la passata, sulla quale, appunto, ho aggiunto un poco di peperoncino macinato e un pizzico di sale.

Infine, il prezzemolo, fritto velocemente in olio - questa volta ho usato quello di arachidi, per non avere un sapore troppo deciso - in modo da renderlo croccante e lucido.

Tutti gli elementi dell'arrabbiata - pomodoro, nei ravioli e in cialda; aglio; peperoncino e prezzemolo - li ho poi composti nei piatti, come vedete in foto, in modo che ogni raviolo, da mangiarsi in un solo boccone data la natura liquida del suo ripieno, portasse con sé i sapori di tutti gli altri elementi, nelle loro diverse consistenze.

Per quanto riguarda la preparazione, come per tutti ravioli con ripieno molto morbido, saranno indispensabili degli stampi in silicone a cupola, che vi consentiranno di dar forma al ripieno e poi raffreddarlo, in modo da portarlo allo stato solido, necessario per poter poi comporre i ravioli. Altrettanto fondamentale, poi, un discreto assortimento di stampi circolari, utili per dare la forma ai ravioli.

Relativamente alle quantità indicate per la pasta, tenete presente che queste sono decisamente abbondanti rispetto al numero di ravioli che ragionevolmente preparerete, soprattutto se tirerete la sfoglia piuttosto sottilmente, come dovrebbe essere per un ripieno non troppo elaborato. D'altra parte, per lavorare bene l'impasto, sotto certe quantità io preferisco non andare mai.

Concludo con una piccola nota sul ripieno dei ravioli, che ho addensato - operazione necessaria per poterli preparare - usando la gelatina alimentare invece che usando il freezer, dato che la congelazione comporta un aumento di volume del ripieno, volume che poi si ridurrà nuovamente al momento della cottura dei ravioli, con la conseguenza che questi avranno una tendenza maggiore ad afflosciarsi.

Tempo di preparazione: 180 minuti

### Ingredienti per 4 persone

Per la pasta dei ravioli (vedi considerazioni sopra)

300 g di farina "0"

n. 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva

150 g di acqua

Per il ripieno dei ravioli  
300 g di passata di pomodoro  
n. 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva  
Gelatina alimentare (vedi dopo)  
Sale e pepe nero q.b.

Per la crema d'aglio  
n.8 spicchi d'aglio  
Olio extravergine di oliva (vedi dopo)  
Sale marino q.b.

Per la cialda di pomodoro  
n. 4 cucchiaini di passata di pomodoro  
Peperoncino macinato (vedi dopo)  
Sale marino q.b.

Per il prezzemolo fritto  
n. 20 piccoli ciuffi di prezzemolo  
Olio di semi di arachide q.b.

### **Prodotti utilizzati**

Passata di pomodoro La Fiammante; Olio extravergine di oliva fruttato leggero Fam; Farina tipo "0" Molino Dallagiovanna

### **Strumenti di cottura**

Stampi in silicone; biberon da cucina; impastatrice orbitale; frullatore a immersione; tappetino in silicone da forno.

### **Preparazione**

Partite con la preparazione della salsa per il ripieno dei ravioli, prendendo una piccola casseruola, versandoci la passata di pomodoro, unendo il cucchiaino di olio extravergine di oliva e salando leggermente.

Portate la casseruola sul fuoco e fate cuocere fino a quando la salsa non si sarà ridotta di circa 1/3, quindi spegnete e pesatela, in modo da poter determinare la giusta quantità di gelatina alimentare, che farete ammorire in acqua fredda per una decina di minuti.

Scaldare nuovamente la salsa, quindi unire la gelatina, mescolando fino a quando non si sarà completamente sciolta e incorporata alla salsa, quindi spegnete, fate intiepidire e poi, usando un cucchiaino, versate la salsa negli stampini in silicone, poggiandoli su una piccola teglia, che possa entrare nel frigorifero.

Mettete gli stampi in frigorifero e dedicatevi alla preparazione della cialda di pomodoro, prendendo una teglia e mettendo sul suo fondo un tappetino di silicone o un pezzo di carta da forno.

Distribuite nella teglia la passata, avendo cura che questa formi uno strato di non più di un paio di millimetri di spessore, sul quale metterete un poco di sale e di peperoncino macinato.

Infornate a 80° per almeno due ore, fino a quando il pomodoro non si sarà asciugato e sarà diventato croccante.

Togliete la teglia dal forno e fate freddare il pomodoro, quindi spezzate la cialda in pezzi piccoli e irregolari, mettendoli in un luogo fresco e non umido.

Ora la crema d'aglio, per la quale dovrete per prima cosa ingentilire l'aglio, cosa che richiederà dieci bolliture in acqua, cambiandola ogni volta, in modo che l'aglio perda il suo sapore pungente.

Scolate l'aglio e fatelo asciugare, mettetelo nel bicchiere del frullatore a immersione, insieme a un pizzico di sale e a quattro cucchiaini di olio extravergine di oliva.

Fate andare il frullatore alla massima velocità, in modo che l'aglio possa cominciare a sciogliersi nell'olio, per la cui quantità dovrete sapervi regolare, ricordando che la crema dovrà risultare piuttosto stabile.

Mettete la crema in un biberon da cucina, che vi renderà agevole il dosaggio durante l'impastamento.

Ora la pasta per i ravioli, mettete nell'impastatrice la farina, l'olio extravergine e l'acqua, poi fate andare per circa sei minuti, fino a quando si sarà formata la classica palla.

Stendete la pasta, fermandovi ad uno spessore piuttosto sottile, direi poco meno di un paio di millimetri, dato che la natura del ripieno richiede una sfoglia leggera, che non ne ricopra il sapore.

Prendete due stampi circolari, uno dei quali con diametro maggiore dell'altro, dove quello minore dovrà essere di un paio di centimetri maggiore del diametro delle semisfere che ne costituiranno il ripieno, mentre quello maggiore di un paio di centimetri maggiore del più piccolo. Nel mio caso questi valori sono stati, rispettivamente, cinque e sette centimetri.

Cominciate a ricavare i dischi che formeranno i ravioli: quello di minore diametro per la base e quello maggiore per la copertura, che dovrà seguire il profilo del ripieno, motivo della necessità di averlo di diametro maggiore.

Usando un pennellino o le dita, inumidite leggermente le basi dei ravioli, poi deponete il ripieno al centro di ciascuna base e poggiateci sopra il disco di copertura.

Fate seguire al disco superiore il profilo del ripieno, procedendo gradualmente in modo da consentire all'aria di uscire, fino a chiudere completamente il raviolo.

Prendete ora uno stampo circolare che abbia un diametro di poco maggiore di quello della cupola del raviolo e, usandolo

capovolto, cioè con il bordo tagliente rivolto verso l'alto, calatelo sul raviolo, in modo che la cupola ne sia racchiusa, premendo poi molto delicatamente in modo da creare una zona di sigillatura tra la copertura del raviolo e la sua base. Prendete infine un altro stampo, di diametro maggiore di quello appena usato e, calandolo esattamente come avete appena fatto, ma questa volta con il lato tagliente rivolto in basso, usatelo per dare la forma finale al raviolo. Mettete l'acqua per i ravioli sul fuoco, salatela con del sale grosso e portatela a bollore e, nell'attesa che questo venga raggiunto, preparate il prezzemolo fritto.

Prendete un pentolino, metteteci una quantità di olio di semi di arachide in modo che questo formi uno strato di circa un centimetro, quindi portatelo sul fuoco, scaldando l'olio fino a circa 160°.

Tuffate il prezzemolo nell'olio, tenendo presente che questo, anche se ben asciutto, tenderà a produrre un bel po' di schizzi, soprattutto nella fase iniziale, motivo per cui usate un coperchio per proteggervi.

Trascorsi trenta secondi, non di più, scolate i ciuffi di prezzemolo, mettendoli su di un piatto, sul quale avrete messo qualche foglio di carta da cucina.

Prendete un piatto sufficientemente ampio da poter contenere i ravioli, versateci un paio di cucchiai di olio extravergine e preparate anche un'altra padella, antiaderente e ampia abbastanza da poter contenere i ravioli, unguendo anch'essa con un paio di cucchiai di olio extravergine.

Quando l'acqua avrà raggiunto il bollore, tuffateci i ravioli, prendendoli direttamente dal frigorifero e facendoli cuocere per il loro tempo, che in virtù di un impasto fatto solo con acqua e farina, sarà piuttosto breve, direi non più di due o tre minuti, a seconda dello spessore al quale avete steso la sfoglia.

Intanto che i ravioli sono in cottura, mettete sul fuoco la padella con l'olio, in modo che questo sia caldo, ma non bollente, quando vi unirete i ravioli per renderli croccanti.

Quando i ravioli sono pronti, scolateli usando un mestolo bucato e travasateli delicatamente nel piatto - che non vi venga in mente di scolarli come fareste normalmente con la pasta - facendo in modo che l'olio ne bagni in modo uniforme la superficie, cosa per la quale vi suggerisco di usare un pennellino, con il quale prenderete l'olio sul fondo del piatto per spennellarlo sulla superficie dei ravioli.

Sempre agendo delicatamente, mettete i ravioli nella padella con l'olio caldo, poggiandoli con la loro base a contatto con il fondo, alzate la fiamma e fate andare per un paio di minuti, in modo che la base prenda un leggero colore e diventi croccante.

Spegnete la fiamma della padella e procedete rapidamente con l'impiattamento, disponendo i ravioli nei piatti e mettendo, sopra ciascuno di essi, un pezzetto di cialda al pomodoro e peperoncino, un poco di crema d'aglio e un ciuffetto di prezzemolo fritto.

Guarnite come più vi piace, poi portate in tavola, ricordando che questi ravioli vanno mangiati rigorosamente con il cucchiaio, in un solo boccone, sia perché il loro ripieno liquido colerebbe fuori nel caso li tagliaste, ma anche perché, così facendo, potrete assaporare tutti gli elementi dell'arrabbiata scomposta.

Buon appetito.

### **Vino consigliato**

Vino bianca laziale, di medio corpo.