

RAVIOLI DI PATATE ALLE DUE CONSISTENZE DI PARMIGIANO REGGIANO, PESTO DI PISTACCHIO E POMODORO CONFIT

15 GENNAIO 2015 LEAVE A COMMENT



Un modo per giocare con i sapori del Parmigiano Reggiano attraverso l'incontro di due diverse consistenze. E con ingredienti provenienti un po' da tutta la penisola, combinati insieme per rendere l'idea di un tricolore di sapori (che male non fa, visto che ho pensato questo piatto per il concorso [TRE SPADE - ALLA SCOPERTA DEL PIATTO PIU' TRICOLORE DEL WEB](#)). E soprattutto per provare a raccontare di come la cucina italiana sia riuscita a crescere nel tempo grazie ad un'inventiva tutta italiana che ha portato all'invenzione di grandi piatti da ingredienti a volte poverissimi. Come farina e grano, nel caso della pasta. O croste di Parmigiano Reggiano, come per questo brodo.

Ma veniamo al piatto: due consistenze, dicevo. La prima, liquida: con le scorze di Parmigiano Reggiano ho preparato un brodo. Le ho ripulite, cioè, e le ho messe a cuocere in acqua a 60 gradi fino a quando il brodo non mi è sembrato della giusta consistenza. In realtà avrei voluto procedere mettendo le croste sotto vuoto, ma ho dovuto rinunciare visto che la mia macchinetta casalinga si è rivelata del tutto inadatta allo scopo. La seconda, invece, cremosa per il ripieno dei ravioli.

Ma andiamo con ordine. Per preparare questo piatto servono:

Per il brodo (che ho preparato in anticipo)

350 gr di Scorze di Parmigiano Reggiano, 700 gr di acqua

Per la sfoglia dei ravioli

2 uova

220 gr di farina di grano tenero (preferibilmente di tipo specifico *per sfoglia*, che ha una granulometria meno fine delle altre).

Per il ripieno

Una patata di ca. 250 gr

lo stesso peso in parmigiano reggiano grattugiato, di tipo ben stagionato

qualche seme di finocchietto

pepe nero grattugiato al momento

Per i pomodori confit

Una decina di datterini piccoli.

sale grosso (io ho usato quello di Cervia)

un pizzico di zucchero

olio di oliva extravergine fruttato medio (io, una Nocellara del Belice)

Un po' di buccia di arancia non trattata, grattugiata al momento

(qui, la spiegazione [dettagliata](#))

Per il pesto di pistacchio

50 gr di pistacchio di Bronte

30 gr di parmigiano reggiano grattugiato

olio q. b. (sempre nocellara del Belice, come per i pomodori)

Procedimento

Innanzitutto ho pelato i pomodorini che ho passato in forno (a 70 gradi ca.) dopo averli divisi a metà e irrorati di olio e cosparsi di sale, zucchero e buccia di arancia grattugiata.

Poi, ho messo a bollire una [patata](#) di Montese (mi piace per la sua dolcezza e la sua particolare farinosità, perfetta per questo tipo di preparazioni) del peso tra i due-tre etti e una volta cotte le ho schiacciate in modo fine. Poi ho aggiunto il Parmigiano grattato fine, ed ho spolverizzato con pepe nero e qualche seme di finocchietto pestato.

Ho quindi preparato la pasta dei ravioli, procedendo all'emiliana: impastando cioè farina e uova in modo da ottenere un impasto grossolano, che ho lavorato con le mani bagnate fino a quando non ho ottenuto la giusta morbidezza. A questo punto, l'ho coperto a campana con una ciotola ed ho lasciato riposare un'ora circa: serve a rilassare il glutine e a fare in modo che la sfoglia possa essere stesa con minore fatica ed in meno tempo.

Intanto ho preparato un pesto, semplicemente mettendo nel mortaio il pesto e lavorando di pestello insieme al parmigiano. Una volta che il composto mi è sembrato ben pestato, ho aggiunto olio lavorandolo con un cucchiaino fino a renderlo cremoso.



Passato il tempo di riposo, sono tornata alla sfoglia che ho diviso in 3 pezzi e steso sottile con la macchina per la pasta. A questo punto ho preparato i ravioli utilizzando uno stampo (ma potete procedere nel modo cui siete abituati, facendoli anche tondi se preferite) su cui ho steso la sfoglia e formato dei piccoli avvallamenti esercitando una leggera pressione con le dita, seguendo la forma dello stampo. Poi ho messo in ogni vuoto formatosi così un po' di ripieno (come si vede nella foto).



Ho quindi coperto con un altro pezzo di sfoglia e ho passato il mattarello, esercitando la

pressione sufficiente perchè lo stampo tagliasse i ravioli.



A questo punto, il più è fatto. Al momento di servire, i ravioli saranno cotti in acqua un bollente salata e - una volta scolati - versati in una ciotola piena di brodo di parmigiano bollente. Li si lascia un minuto in modo che si impregnino bene di questo e si servono nel piatto insieme ad un po' di pesto di pistacchio e qualche falda di pomodoro confit, decorando infine il bianco del brodo con qualche goccia di olio utilizzata per preparare il pesto.