

Ravioli di cicerchia con mele annurche e pancetta

Per me la cucina italiana è rappresentata da una fantastica mescolanza di cucine regionali. Ricette semplici e tradizionali preparate con ingredienti di qualità, con sapori e profumi introvabili altrove.

La ricetta è un omaggio alla mia regione d'origine ed insieme alla mia regione d'adozione. La Campania con la [Mela Annurca](#) e le Marche con la [Cicerchia di Serra de' Conti](#).

Il ripieno dei ravioli è affidato alla Cicerchia di Serra de' Conti, varietà piccola, con una buccia poco coriacea e un gusto meno amaro delle altre varietà di cicerchie, per questo non ha bisogno di lunghi tempi di ammollo e di cottura. Il condimento invece è un semplice sugo alla Mela Annurca, che con il suo gusto acidulo si sposa alla perfezione con la pancetta sfrigolata.

Ingredienti (per 4 persone)

_ per la pasta

- 150 gr di farina integrale di grano tenero
- 150 gr di farina di semola di grano duro Senatore Cappelli
- 3 uova
- 1 tuorlo

_ per il ripieno

- 150 gr di cicerchie già cotte
- sedano
- carota
- cipolla
- rosmarino
- salvia
- noce moscata
- sale
- pepe nero
- parmigiano
- pane grattugiato q.b.

_ per il condimento

- 4 mele annurche
- 150 gr di pancetta
- olio d'oliva
- una noce di burro
- cipolla
- sale
- pepe nero

Preparazione

1. **Per la sfoglia.** Disporre la farina sulla spianatoia, fare spazio al centro del cono con le mani.
2. Rompere le uova, è consigliabile utilizzarle a temperatura ambiente.
3. Mescolare con la punta delle dita incorporando la farina.
4. Quando inizia a compattarsi lavorare l'impasto energicamente per almeno 10 minuti.
5. L'ideale è tirarlo con una mano e ripiegarlo, facendo forza sui polsi.
6. Lasciarlo riposare in un contenitore coperto mentre si prepara il ripieno.
7. L'impasto è pronto quando facendo pressione con i polpastrelli il solco torna indietro.
8. **Per il ripieno,** soffriggere il trito di cipolla, sedano e carota in olio d'oliva.
9. Aggiungere le cicerchie, precedentemente cotte e scolate (mettendo da parte l'acqua di cottura, che può essere utilizzata per cuocere la pasta o ammorbidire il condimento).
10. Unire le erbe aromatiche, la noce moscata e aggiustare di sale e pepe.
11. Far insaporire per un po' e lasciar raffreddare il composto.
12. Frullare il tutto in un mixer e aggiungere il parmigiano e il pane grattugiato se sembra troppo morbido.
13. Tirare la sfoglia con il mattarello o la macchina per la pasta, avendo cura di tagliarne un pezzo per volta lasciando la restante parte nel contenitore per evitare che si asciughi troppo e complichi poi l'operazione di chiusura del raviolo.
14. Disporre palline di ripieno ad intervalli regolari e coprire con altra sfoglia. Io ho usato il raviolatore ;)
15. Disporre i ravioli su un panno di cotone pulito e lasciar asciugare all'aria, nel frattempo preparare il condimento.
16. **Per il condimento,** soffriggere la cipolla tagliate sottilmente in olio d'oliva.
17. Aggiungere la pancetta tagliata a dadini e farla sfrigolare fin quando tutta la parte grassa non si è consumata.
18. Unire le mele annurche sbucciate e tagliate a dadini e lasciarle ammorbidire a fuoco basso magari con il coperchio.
19. Condire con sale e pepe.
20. Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata, scolarli poco e ripassarli in padella con il condimento.
21. Mantecare con una noce di burro e spolverare con pepe nero macinato fresco!