

Raviole del plin alla cacciatora

Per la sfoglia:

200 g di farina di grano tenero 0
1 tuorlo
2 uova grandi

Per il ripieno (la ricetta è di Ginestra):

1/2 coniglio tagliato in pezzi
1/2 cuore di sedano
2 carote
1 cipolle
2 spicchi d'aglio
250 ml di vino rosso secco
olive verdi
1 chiodo di garofano
2 foglie di alloro
timo-origano-rosmarino
capperi dissalati
sale
olio d'oliva

Per per preparare la sfoglia.

Disponete la farina a fontana, rompetevi le uova al centro ed iniziate a lavorare incorporando la farina poco alla volta. Continuate ad impastare fino ad ottenere un panetto elastico ed omogeneo.

Avvolgete con la pellicola e lasciate riposare per circa mezzora.

Per il ripieno.

Lavate il coniglio sotto l'acqua, asciugatelo e mettete i pezzi in un singolo strato all'interno di un recipiente. Spezzettatevi sopra gli aromi: il timo, l'origano, il rosmarino, l'aglio, il chiodo di garofano intero e le foglie di alloro. Ricopritelo col vino e lasciatelo marinare per 4-5 ore (nel mio caso l'ho lasciato tutta la notte).

Nel frattempo pulite e tagliate a pezzettini il sedano, le carote, l'aglio, tritate la cipolla e fate rosolare il tutto con abbondante olio d'oliva (circa mezzo bicchiere). Dopo cinque minuti aggiungete le olive denocciolate e i capperi.

Trascorso il tempo della marinatura prendete ogni singolo pezzo di coniglio, asciugatelo, infarinatelo e sigillate la carne in un tegame con un filo d'olio d'oliva.

Quando tutti i pezzi saranno rosolati e dorati sfumate con parte del vino della marinata dopo averlo filtrato con un colino. Unite il soffritto, salate e cuocete a fuoco basso fino a quando la carne non risulterà tenera (eventualmente aggiungete dell'acqua tiepida).

Eliminate tutte le ossa, prelevate la carne e passatela al mixer con parte degli odori.

Realizzazione delle raviole:

Consiglio di andare a vedere il video che è "illuminante". Stendete la pasta con la sfogliatrice.

Con l'aiuto di due cucchiaini formare delle nocchie di ripieno che andranno poste in fila sulla sfoglia. Piegare la sfoglia e pizzicare tra una pallina e l'altra, infine con l'aiuto della rotella dentata ottenete i piccoli ravioli.

Cuocete in abbondante acqua salata.

Per il condimento: prelevate metà del fondo di cottura rimasto passarlo al mixer, unitevi la parte rimasta intera e conditevi le raviole.