

Ravioli di baccalà e ceci con burro nocciola, rosmarino e limone

Categoria: Primo piatto

Provenienza: Italia

Preparazione: 40 min *Cottura:* 30 min *Pronta in:* 1 ora 10 min + riposo

Porzioni: 40 ravioli circa (Ø 5 cm)

Difficoltà: Media

Costo: Medio

Ingredienti

Per la pasta:

- 250 g di Farina 00
- 150 g di Semola rimacinata
- 2 Uova intere
- 1 Tuorlo
- Acqua fredda

Per il ripieno:

- 800 g di Baccalà
- 250 g di Ceci precotti (sgocciolati)
- 1 Carota grande
- 1/2 Cipolla grande
- 1/2 costa di Sedano
- 2 spicchi d'Aglio
- Olio evo
- Sale (se serve)

Per il condimento:

- 100 g di Burro
- 1 rametto grande di Rosmarino

- scorza di 2 Limoni
- Acqua di cottura

Procedimento

Per preparare il ripieno di baccalà e ceci:

1. Pelate il sedano e la carota, quindi lavateli bene. Tritate finemente la cipolla e il sedano, poi tagliate a cubetti piccoli la carota. Aggiungete tutto in un tegame con olio evo e aglio (senza camicia e germe interno); fate soffriggere a fiamma bassa per circa 10 minuti.
2. Intanto, portate abbondante acqua a bollore e calate il baccalà. Cuocetelo finché non sarà morbido ma ancora intatto (non mescolatelo mai e schiumate l'acqua di tanto in tanto). Rimuovetelo con una schiumarola senza romperlo e pulitelo dalla pelle e dalle spine.
3. Scolate e sciacquate i ceci, aggiungeteli al soffritto e versate due bicchieri d'acqua. Aggiungete il baccalà sfaldato, aggiustate di sale e lasciate cuocere col coperchio per almeno 15 minuti a fiamma medio-alta (se serve, aggiungete altra acqua) finché il sugo non si sarà asciugato completamente.
4. Tenete da parte una manciata di ceci interi e, in un'altra ciotola, gran parte del baccalà *. Frullate – invece – gli ingredienti nel tegame (eliminando l'aglio) fino ad ottenere un composto abbastanza liscio. Aggiungete il baccalà tenuto da parte e lavorate il tutto con una forchetta così da mantecare per bene gli ingredienti. Lasciate intiepidire il tutto, quindi riponete in frigo a compattare.

Per preparare la pasta fatta in casa:

1. In una bacinella ampia (o con un mixer) mischiate le farine, poi impastatele con le uova sbattute e poca acqua fredda fino ad ottenere un panetto liscio che non attacca. Lasciatelo riposare, coperto da un canovaccio, per circa 15 minuti.
2. Dividete il panetto in 4 parti e, una alla volta, stendetele fino ad ottenere delle sfoglie lunghe e setose. Mi raccomando: quando utilizzate la macchinetta per stendere la pasta, partite con uno spessore molto ampio e poi diminuite gradualmente fino ad ottenere una sfoglia molto sottile.

Per confezionare e cuocere i ravioli:

1. Stendete sul tavolo infarinato una sfoglia di pasta e posizionateci delle palline di ripieno distanziandole tra loro di almeno due dita (dipende dal tipo di taglio che volete dare ai ravioli). Coprite con un'altra sfoglia di pasta e fatele aderire tra loro assicurandovi di rimuovere tutta l'aria all'interno. Tagliate i ravioli come preferite, poi chiudete delicatamente i bordi con le dita. Lasciateli asciugare a testa in giù, su di un canovaccio, abbondantemente infarinati.
2. Nello stesso tegame dove avete cotto il baccalà con i ceci (senza pulirlo), aggiungete il burro e fatelo sciogliere col rosmarino. Cuocetelo a fiamma medio-bassa, mescolandolo spesso, finché non diventerà di colore scuro; filtratelo con un colino, pulite il tegame con un fazzoletto e versateci nuovamente il burro. Scaldatelo ancora un po', quindi spegnete la fiamma.
3. Portate abbondante acqua a ebollizione, calate i ravioli pochi alla volta e scolateli delicatamente con una schiumarola dopo pochi secondi (poiché la sfoglia è molto sottile). Man mano che li alzate, metteteli nel tegame col condimento e – una volta riuniti tutti – riscaldateli nel burro, i ceci messi da parte e la scorza grattugiata dei limoni (se serve, aggiungete poca acqua di cottura). Non mescolateli con nessun attrezzo, basterà muovere il tegame sulla fiamma così che i ravioli scivolino sul fondo

bagnandosi completamente nel burro.
Servite tiepidi.