

PRIMI PIATTI

Ravioli al plin

Tradizione: Piemonte

DOSI

12 persone

■ Ingredienti per 12 persone

PER LA PASTA

Farina bianca	1000 g
Uova fresche	12
Olio d'oliva extra-vergine	1 cucchiaio
Sale	

PER IL RIPIENO

Spinaci	600 g
Sottopaletta di vitello (fesone di spalla)	500 g
Coscia di maiale	500 g
Formaggio Parmigiano Reggiano grattugiato	100 g
Burro	50 g
Uova	3
Aglio	
Rosmarino	
Noce moscata	1 pizzico
Brodo	
Olio d'oliva extra-vergine	
Sale	
Pepe	

PER IL CONDIMENTO

Sugo di arrosto (o burro e salvia)

■ Preparazione

- 1 Trattandosi di una preparazione abbastanza lunga, conviene rispettare le precedenze per evitare tempi morti o cattive sorprese.

- 2 Iniziare con la cottura delle carni del ripieno: rosolare per 15 minuti circa, a fuoco vivace, il vitello e il maiale con olio, poco burro, aglio e rosmarino, sale e pepe.
- 3 Continuare poi la cottura a fuoco medio per un'ora e 15 minuti, bagnando, all'occorrenza, con brodo. Lasciare raffreddare e tritare finemente le carni.
- 4 Intanto, in una casseruola, far bollire in acqua salata gli spinaci, scolarli, insaporirli in padella con il rimanente burro, infine tritarli.
- 5 Amalgamare bene in una terrina il trito di carni e quello di spinaci con il Parmigiano, le uova intere, un pizzico di noce moscata e un po' di pepe.
- 6 Preparare la sfoglia: disporre la farina a fontana su una spianatoia, unire tre uova intere, nove tuorli, sale e un cucchiaino d'olio. Impastare con cura e tirare una sfoglia sottilissima.
- 7 Immediatamente, per evitare che la sfoglia indurisca, iniziare la preparazione degli agnolotti: con le dita, formare delle piccole nocciole di ripieno e disporle sulla sfoglia a circa un centimetro dal bordo e alla distanza di un centimetro l'una dall'altra.
- 8 Ripiegare il bordo della sfoglia sulla fila di mucchietti di ripieno e farlo aderire longitudinalmente, con una leggera pressione delle dita, quindi tagliare la fila di agnolotti con una rondella.
- 9 Eseguire successivamente l'operazione di saldatura fra una nocciola e l'altra imprimendo un pizzicotto alla pasta (il plin). Ancora con la rondella separare gli agnolotti uno dall'altro.
- 10 Farli riposare al fresco per un paio d'ore in modo che asciughino leggermente. Cuocerli in acqua bollente salata per tre-quattro minuti e scolarli con la schiumarola.
- 11 Servirli così, se si vuole gustare fino in fondo il ripieno, oppure con burro e salvia o ancora con il sugo degli arrosti del ripieno.
- 12 Nota: piccolissimi, irregolari, con una sfoglia sottile e il plin, un pizzicotto che stringe l'agnolotto fra pollice, indice e medio, queste golosità delle Langhe sono così, niente a che vedere con la versione quadrata e rondellata sui quattro lati.
- 13 A differenziare le diverse versioni langarole è il ripieno: accanto alle carni di vitello e di maiale si trova spesso il coniglio.