

Ravioli al cotechino con salsa di lenticchie

Categoria: Ricette di Natale - Primi Piatti



Informazioni Generali



Preparazione:
120 min



Cottura:
40 min



Dosi per:
4 persone



Costo:
Medio



Difficoltà:
Elevata

Questi ravioli dalla simbolica forma a stella, sono pensati per la tavola delle feste natalizie e sono preparati con pasta fresca all'uovo ripiena di cotechino e conditi con una delicata salsa alle lenticchie.

I ravioli al cotechino sono molto appetitosi e possono essere gustati anche in brodo oppure con un condimento di burro e salvia, generosamente cosparsi di formaggio grattugiato.



Ingredienti per il ripieno

| | |
|---------------------------------------|---|
| >> Aglio 1 spicchio | >> Olio di oliva 2 cucchiaini |
| >> Brodo vegetale 400 ml | >> Pepe macinato q.b. |
| >> Carote 1 | >> Rosmarino 1 rametto |
| >> Cotechino 1 da 500 gr | >> Sale q.b. |
| >> Lardo di Colonnata 50 gr | >> Scalogno 1 |
| >> Lenticchie 200 gr | >> Sedano 1 costola |

...per la pasta

| | | | |
|--|--|----------------------------------|----------------------------|
| >> Farina di grano tenero 300 gr | >> Farina di grano duro 100 gr | >> Sale 1/2 cucchiaino | >> Uova grandi 4 |
|--|--|----------------------------------|----------------------------|

...per la salsa

| | | | |
|--|----------------------------------|------------------------|------------------------|
| >> Erba cipollina tritata 1 cucchiaino | >> Panna fresca 100 ml | >> Pepe q.b. | >> Sale q.b. |
|--|----------------------------------|------------------------|------------------------|

Preparazione



Ponete il cotechino con tutto il suo involucro in una pentola e ricopritelo di acqua fredda: portate a bollore l'acqua e fate cuocere il cotechino per 20 minuti (oppure, in base al cotechino acquistato, attenetevi alle istruzioni specifiche riportate sulla confezione). Nel contempo, mettete le lenticchie in una pentola, ricopritele di acqua fredda e fatele lessare.



Tritate finemente l'aglio, lo scalogno, il sedano, la carota, il rosmarino e il lardo di Colonnata. Quando le lenticchie saranno cotte, scolatele. Ponete in un tegame l'olio e il lardo che lascerete lentamente sciogliere; aggiungete quindi il rosmarino e tutti gli altri ingredienti precedentemente tritati che farete soffriggere per qualche minuto.



Aggiungete le lenticchie e, dopo qualche minuto, due o tre mestoli di brodo vegetale. Lasciate cuocere le lenticchie fino a che il liquido sarà completamente assorbito. Preparate nel frattempo la pasta fresca ponendo in una ciotola capiente la farina, le uova precedentemente sbattute e il sale; impastate per aggregare gli ingredienti e, quando avrete ottenuto un blocco unico, continuate il lavoro sulla spianatoia fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Coprite l'impasto con della pellicola e lasciatelo riposare per mezz'ora, durante la quale preparerete il ripieno dei ravioli.



Togliete il cotechino dall'acqua bollente, tagliate la busta che lo contiene ed estraetelo, scolatelo del liquido di cottura e ponetelo in un piatto. Togliete la pelle che lo ricopre e sbriciolatelo in una ciotola servendovi di una forchetta; aggiungete 1/3 delle lenticchie ormai giunte a fine cottura e amalgamatele bene al cotechino sbriciolato.



Prendete la pasta fresca e tiratela a sfoglia il più sottile possibile, quindi ponete su di essa dei mucchietti di ripieno (grandi quanto una nocciola) distanziandoli tra loro di circa 4-5 cm; ricoprite i mucchietti con un'altra sfoglia, e con uno stampino a stella ricavate tanti ravioli quanti sono i mucchietti di ripieno. Ripetete l'operazione descritta fino all'esaurimento degli ingredienti (dovreste ottenere circa 60-65 ravioli).



Preparate la salsa di condimento frullando e passando al setaccio le lenticchie rimaste. Ponete la crema ottenuta in un tegame sul fuoco dolce, aggiungete la panna fresca e il pepe, poi mescolate e aggiustate di sale. Se la salsa vi sembra troppo densa, aggiungete del brodo vegetale avanzato.



Lessate i ravioli in acqua bollente salata (o nel brodo) per circa 4-5 minuti, quindi scolateli e saltateli in padella qualche secondo con la salsa di lenticchie. Impiattate i ravioli di cotechino spolverizzandoli con dell'erba cipollina tritata e servite immediatamente ponendo in tavola del formaggio grattugiato in modo che i commensali possano servirsene a piacere.